




SAN GIORGIO
VINI NOBILI DEL SALENTO

BILANCIO DI
SOSTENIBILITA'
2024

La lettera della famiglia Tinazzi

La nostra **famiglia** crede fermamente che l'azienda non debba limitarsi a creare valore economico ma produrre benessere e sicurezza, diventando un punto di riferimento per i collaboratori, gli stakeholders e la comunità.

L'attenzione alla **sostenibilità, agli aspetti etici e sociali, all'ambiente e alla sicurezza sul lavoro**, sono quindi parte integrante della nostra missione aziendale, un impegno permanente che continuiamo ad illustrare in maniera trasparente in questo bilancio di sostenibilità.

I nostri vini, già frutto di un continuo e costante miglioramento qualitativo, diventano il manifesto di un percorso **impegnativo ed ambizioso** per valorizzare le relazioni interpersonali nel territorio nel quale operiamo.

Così la sostenibilità diventa un **valore aggiunto**, un'occasione per dare forza al nostro **impegno** e per continuare a guidare l'azienda sulla via della responsabilità.

Buona lettura

Gian Andrea, Giorgio e Francesca Tinazzi



INDICE

1. PRESENTAZIONE
2. PERIODO DI RIFERIMENTO DELLA RENDICONTAZIONE
3. RENDICONTAZIONE SUGLI OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO PREFISSATI
4. L'AZIENDA E LA SOSTENIBILITA': impegno verso la sostenibilità
5. PERCHE' EQUALITAS
6. GOVERNANCE E PROFILO ORGANIZZATIVO

- La storia
- Chi siamo
- Dove siamo
- I nostri mercati
- Fattore economico
- Dove nascono i nostri vini
- Cantina San Giorgio
- Le certificazioni
- Le nostre linee di prodotto
 - San Giorgio
 - Feudo Croce
 - Duca Delle Corone
 - Tinazzi BIO
- I Premi e progetti
- Principi: Mission e Vision
- Coinvolgimento degli stakeholder
 - Fornitori
 - Conferitori
 - Clienti

7. PILASTRO AMBIENTALE.-CONSUMI

- Materiali (prodotti enologici, detergenti e sanitizzanti, packaging);
- Energia
- Acqua
- Biodiversità
- Emissioni-indicatori di sostenibilità
 - Biodiversità
 - Carbon Footprint

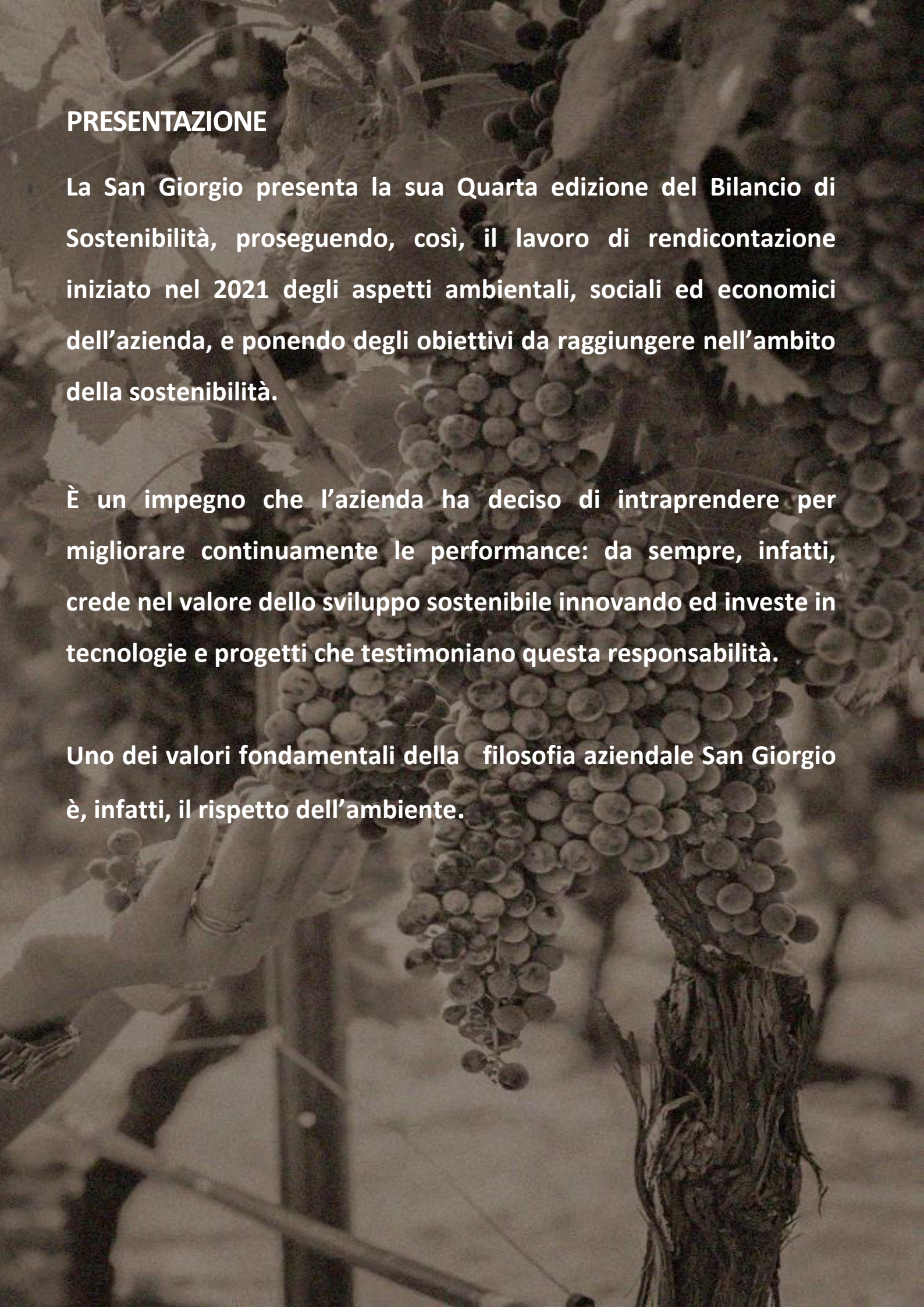
- Water Footprint
- Acque reflue e rifiuti

8. PILASTRO SOCIALE:

- Salute e sicurezza dei lavoratori;
- Formazione ed istruzione;
- Diversità e pari opportunità;
- Relazione con la comunità locale/territorio e comunicazione
 - L'Ospitalità
 - Comunicazione
 - I progetti sociali
 - I progetti rivolti al territorio

9. PILASTRO ECONOMICO:

- OBIETTIVI FUTURI



PRESENTAZIONE

La San Giorgio presenta la sua Quarta edizione del Bilancio di Sostenibilità, proseguendo, così, il lavoro di rendicontazione iniziato nel 2021 degli aspetti ambientali, sociali ed economici dell'azienda, e ponendo degli obiettivi da raggiungere nell'ambito della sostenibilità.

È un impegno che l'azienda ha deciso di intraprendere per migliorare continuamente le performance: da sempre, infatti, crede nel valore dello sviluppo sostenibile innovando ed investe in tecnologie e progetti che testimoniano questa responsabilità.

Uno dei valori fondamentali della filosofia aziendale San Giorgio è, infatti, il rispetto dell'ambiente.

PERIODO DI RIFERIMENTO DELLA RENDICONTAZIONE

Siamo lieti di annunciarvi il Bilancio di Sostenibilità con riferimento all'anno 2024.

Il percorso oramai intrapreso nel 2021, che ha coinvolto in maniera trasversale l'intera organizzazione, ci consente di rendicontare le attività svolte dalla nostra azienda di anno in anno, ai fini di monitorare le informazioni relative ai temi economici, ambientali e sociali, ritenuti utili per la definizione di nuovi obiettivi.

Il nostro report di sostenibilità si ispira alle linee guida GRI Sustainability Reporting Standards (2021) definite dal

Global Reporting Initiative (GRI).

Inoltre, le informazioni contenute nel documento sono state elaborate anche sulla base dei risultati del dialogo con i nostri stakeholder, al fine di rappresentare in modo completo ed equilibrato il contesto di sostenibilità in cui la nostra azienda opera e con i quali è stato condiviso attraverso la pubblicazione sul sito aziendale (<https://www.csbulkwin.es.it/en/sustainability>).

RENDICONTAZIONE SUGLI OBIETTIVI DI MIGLIORAMENTO PREFISSATI:

Nel corso degli anni, diversi sono stati gli obiettivi di miglioramento prefissati e soprattutto realizzati.

La rendicontazione delle attività aziendali, dei consumi energetici e idrici, così come il calcolo delle emissioni, riguardano sia l'attività agricola che l'attività di cantina, come di seguito indicato.

Gli indicatori aziendali CARBON FOOTPRINT e WATER FOOTPRINT sono riferiti all'anno 2023 e saranno rielaborati per l'anno 2026.

L'AZIENDA E LA SOSTENIBILITA'

IMPEGNO VERSO LA SOSTENIBILITA'



La San Giorgio srl, ormai da anni sposa a pieno l'approccio di **tutela dell'ambiente e salvaguardia del patrimonio sociale ed economico**, infatti già da diverso tempo ha adottato pratiche a livello produttivo a dimostrazione di come quest'attenzione sia stata integrata nell'operatività quotidiana.

Nel 2023 scegliere di **rispettare l'ambiente** non è una vera scelta, è piuttosto una **condizione necessaria** per operare oggi e pensare di poterlo continuare a fare domani.

Viviamo in anni in cui i 193 Paesi membri dell'ONU si stanno impegnando per raggiungere gli obiettivi sottoscritti nel 2015 con **l'Agenda 2030** per lo Sviluppo Sostenibile e tra questi un ruolo importantissimo è giocato proprio dalle imprese.

Per contribuire al raggiungimento dei **17 obiettivi di sviluppo sostenibile** (OSS/SDGs, Sustainable Development Goals) relativi alla crescita economica, al benessere sociale e alla tutela ambientale, **la San Giorgio srl si impegna a:**

- ✓ Investire periodicamente nei più elevati standard aziendali per garantire ai propri dipendenti un lavoro sicuro ed etico
- ✓ Creare valore per il territorio in cui opera e promuovere iniziative verso la comunità locale
- ✓ Investire nel futuro delle giovani generazioni collaborando con associazioni e università
- ✓ Dedicare costanti risorse alla ricerca e sviluppo per garantire qualità, tracciabilità e sicurezza del prodotto. Investire in strategie di sostenibilità attraverso impianti tecnologici e innovativi che permettano di ridurre l'impatto ambientale
- ✓ Coinvolgere stakeholder interni ed esterni puntando alla loro fidelizzazione
- ✓ Lavorare costantemente per migliorare l'impatto delle proprie attività sull'ambiente

PERCHE' EQUALITAS

L'attitudine alla valorizzazione del territorio e la voglia di sperimentare nuovi strumenti di miglioramento, spinge Cantine San Giorgio ad intraprendere un percorso mirato all'approccio sostenibile dell'intera filiera vitivinicola.

La scelta mirata di aderire ad **Equalitas**, nasce dall'esigenza di **analizzare** gli impatti generati verso **l'ambiente** e verso la **società** che ospita la nostra realtà aziendale, per poter diventare ancora più **responsabili** nell'uso delle risorse naturali e dei beni comuni.

In particolare Equalitas è la condivisione di un approccio unico ed integrato alla sostenibilità del settore vitivinicolo basato sui tre pilastri sociale, ambientale ed economico:

- ✓ tutelare l'ambiente, la biodiversità, il paesaggio e le fonti di energia rinnovabile
- ✓ valorizzare gli aspetti sociali ed economici associati alla produzione del vino;

- ✓ misurare la sostenibilità a livello di azienda, attraverso gli indicatori di impronta carbonica ed idrica;
- ✓ migliorare le prestazioni di sostenibilità della filiera, dalla produzione delle uve, alla loro lavorazione fino all'imbottigliamento;
- ✓ favorire lo sviluppo e lo scambio di best practices.

Gli aspetti trattati dallo standard sono molteplici: dalla tutela della biodiversità in vigneto all'impronta carbonica dell'azienda, dal packaging al benessere dei lavoratori, passando per l'adozione di una comunicazione corretta nei confronti dei consumatori.

A livello di Organizzazione l'applicazione dei requisiti di Equalitas permette di monitorare la propria realtà e definire gli ambiti di miglioramento in tema di sostenibilità ambientale, allo stesso tempo permette di valutare l'efficacia delle azioni adottate e i risultati ottenuti.

L'obiettivo dello standard è permettere agli operatori delle filiere vitivinicole di aumentare il livello di consapevolezza in materia di sostenibilità e quindi di avviare un percorso di miglioramento continuo, rispetto alla più ampia definizione di obiettivi di sostenibilità ambientale, economica e sociale riconosciuta a livello internazionale.

L'approccio allo standard prevede l'applicazione dei seguenti aspetti:

INDICATORI

- Biodiversità
- Impronta Carbonica (Carbon Footprint)
- Impronta Idrica (Water Footprint)

BUONE PRATICHE DI LAVORAZIONE

- Buone pratiche agricole: gestione del suolo; gestione della fertilità; irrigazione; gestione della pianta; gestione della difesa; della vedemmia, della biodiversità e paesaggio; divieto diserbo nell'inter-fila; esclusione di fitofarmaci pericolosi;
- Buone pratiche di cantina, imbottigliamento: raccolta, vinificazione e imbottigliamento, detersione e sanitizzazione locali e attrezzature; packaging.

BUONE PRATICHE SOCIO – ECONOMICHE

- Lavoratori: diritti dei lavoratori; qualifiche coerenti con le mansioni svolte; l'organizzazione promuove le pari opportunità e il lavoro per i giovani; non vengono fatte discriminazioni; welfare; questionari di monitoraggio e soddisfazione:
- Formazione: piano di formazione del personale; condivisione della formazione con i lavoratori e registrazione della stessa;
- Relazioni con il territorio e la comunità locale
- Buone pratiche economiche aziendali: controllo di gestione; dimostrazione degli investimenti economici già sostenuti e che saranno sostenuti per la sostenibilità
- Buone pratiche economiche verso i dipendenti piano di crescita dei lavoratori (retribuzioni, equità delle stesse, etc.); turn-over; incentivazione economica anche in funzione del raggiungimento di obiettivi di miglioramento ambientale e sociale; incontri con la proprietà
- Buone pratiche economiche verso i fornitori: definire criteri per l'equo prezzo dei prodotti acquistati, adeguamento alle nuove normative sui termini di pagamento massimi tollerabili

- Comportamento etico nei rapporti con terzi (pubblica amministrazione, organismi di controllo, fornitori e clienti)

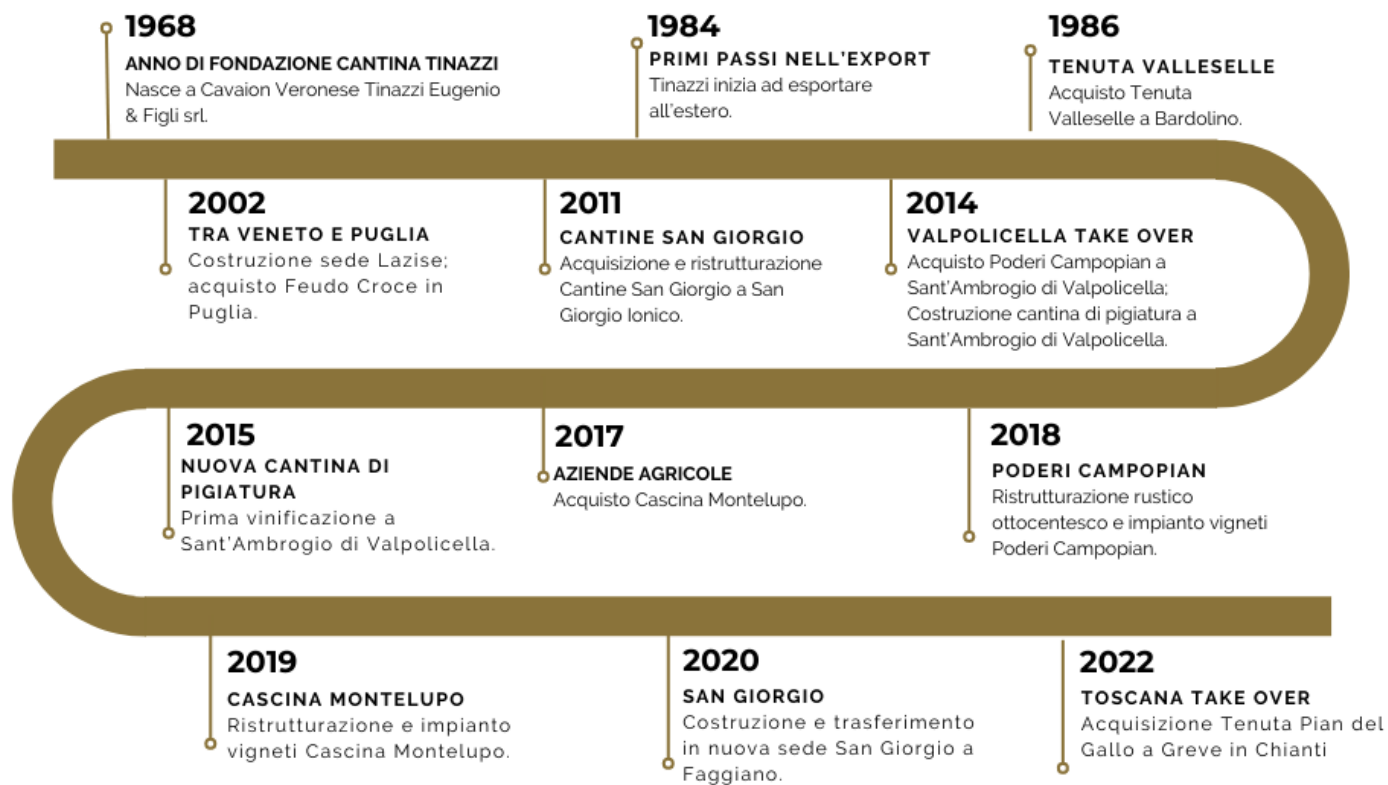
BUONE PRATICHE DI COMUNICAZIONE

- politica di comunicazione
- bilancio di sostenibilità
- dichiarazione di conformità allo standard



GOVERNANCE E PROFILO ORGANIZZATIVO

LA STORIA



CHI SIAMO

I TINAZZI: UNA FAMIGLIA DA SEMPRE LEGATA AL VINO



La storia di **Tinazzi** inizia più di cinquanta anni fa a Cavaion Veronese, sulle rive del **Lago di Garda**, grazie all'impegno e alla passione di **Eugenio** Tinazzi.

Gian Andrea Tinazzi, figlio del fondatore, all'epoca ancora diciottenne, segue subito il padre nella conduzione dell'impresa e allarga progressivamente gli orizzonti dell'azienda sia in termini di produzione che di mercati.

Negli anni trasforma l'azienda di famiglia da una realtà locale, che vende vini veneti DOC a piccole realtà del lago di Garda, all'attuale importante Gruppo esteso tra Veneto e Puglia.

Sotto la sua guida il gruppo produce vini d'alta qualità, venduti in oltre **30 Paesi nel Mondo**. Un'intuizione che ha portato l'azienda a diventare una delle più interessanti

realità della viticoltura italiana, con oltre **100 ettari di vigneti di proprietà**, tra Puglia e Veneto, e un'ampia proposta di iniziative legate alla cultura contadina e all'accoglienza.

Oggi i figli di Gian Andrea, **Giorgio e Francesca**, affiancano il padre nella gestione dell'importante gruppo produttivo con sede a Lazise, sul lago di Garda.

Giorgio entra in azienda nel 1998 ed oggi è responsabile dell'area commerciale e rappresenta l'azienda agli eventi di settore internazionali.

Francesca si occupa dal 2009 di pianificazione e controllo di gestione, dello sviluppo dell'ufficio marketing e della comunicazione.

LA STORIA DELLA FAMIGLIA TINAZZI IN PUGLIA



Nel **2001**, durante una visita in Salento, **Gian Andrea Tinazzi** scoprì Tenuta **Feudo Croce** e comprese immediatamente la potenzialità dei vitigni autoctoni locali.

La famiglia Tinazzi ha acquistato subito la tenuta e nel corso degli anni ha impiantato i vigneti e costruito la masseria. Qui si coltivano **uve tradizionali dell'Alto Salento**, principalmente Primitivo Salento e di Manduria, Negroamaro e Malvasia Nera.

Dieci anni più tardi, nel **2011** la famiglia Tinazzi ha fondato la cantina **San Giorgio** a San Giorgio Jonico, Taranto. L'obiettivo principale è stato quello di stimolare la produzione vinicola locale valorizzando le potenzialità dei vitigni autoctoni pugliesi.

Da luglio **2020**, per dare maggiore impulso alla produzione vinicola pugliese, Tinazzi ha **trasferito** la sede della San Giorgio nel comune limitrofo di **Faggiano** in una nuovissima struttura, dotata di sistemi di produzione all'avanguardia.

DOVE SIAMO

L'azienda **San Giorgio** si trova nel comune di **Faggiano** in provincia di Taranto, nell'alto Salento, poco lontano dalla costa Jonica. Il territorio di **Faggiano** è in pianura, circondato da uliveti secolari, vigneti e campi di frumento. Il paese prende il nome dal bosco di faggi



Figura 1 San Giorgio srl, si trova in Via Pitagora, 1 a Faggiano (Taranto)

che un tempo abbracciava il piccolo borgo e offre sapori autentici grazie alle sue coltivazioni da cui derivano olio d'oliva, vino, frumento e fichi.

L'azienda agricola **Feudo Croce** si trova nel comune di **Carosino** che sorge nella parte occidentale delle Murge. La cittadina è famosa per la rinomata **Sagra del vino** che si svolge ad agosto: durante la manifestazione dalla fontana della piazza antistante il Castello zampilla vino rosso. Entrambi i comuni si trovano **nell'area del Primitivo DOP** che presenta un clima temperato con lunghe estati calde e miti inverni, con terreni calcarei e argillosi, in parte battuti da leggere brezze marine.



Figura 2 Feudo Croce si trova in Contrada Civitella a Carosino (Taranto)

I NOSTRI MERCATI



L'azienda si rivolge ad un mercato globale ed eterogeneo, collocandosi principalmente in una fascia di mercato medio-alta. I nostri prodotti sono venduti **in oltre 30 Paesi nel mondo.**

Il canale principale resta quello di importatori e distributori esteri, negli ultimi tre anni si registrano performance molto positive di clienti che operano sul mercato on line.

In funzione di tale ottica, il nostro reparto marketing e comunicazione sta cercando di supportare al meglio i clienti che operano in questo canale attraverso campagne pubblicitarie ad hoc.

Le percentuali di presenza nei mercati sono i seguenti: **20% America, 43% Asia, 37% Europa.**

L'azienda è sempre impegnata nell'apertura di nuovi mercati e nella vendita dei propri vini all'estero molto più che in Italia, rapporto vendite **97 % Estero, 3 % Italia**

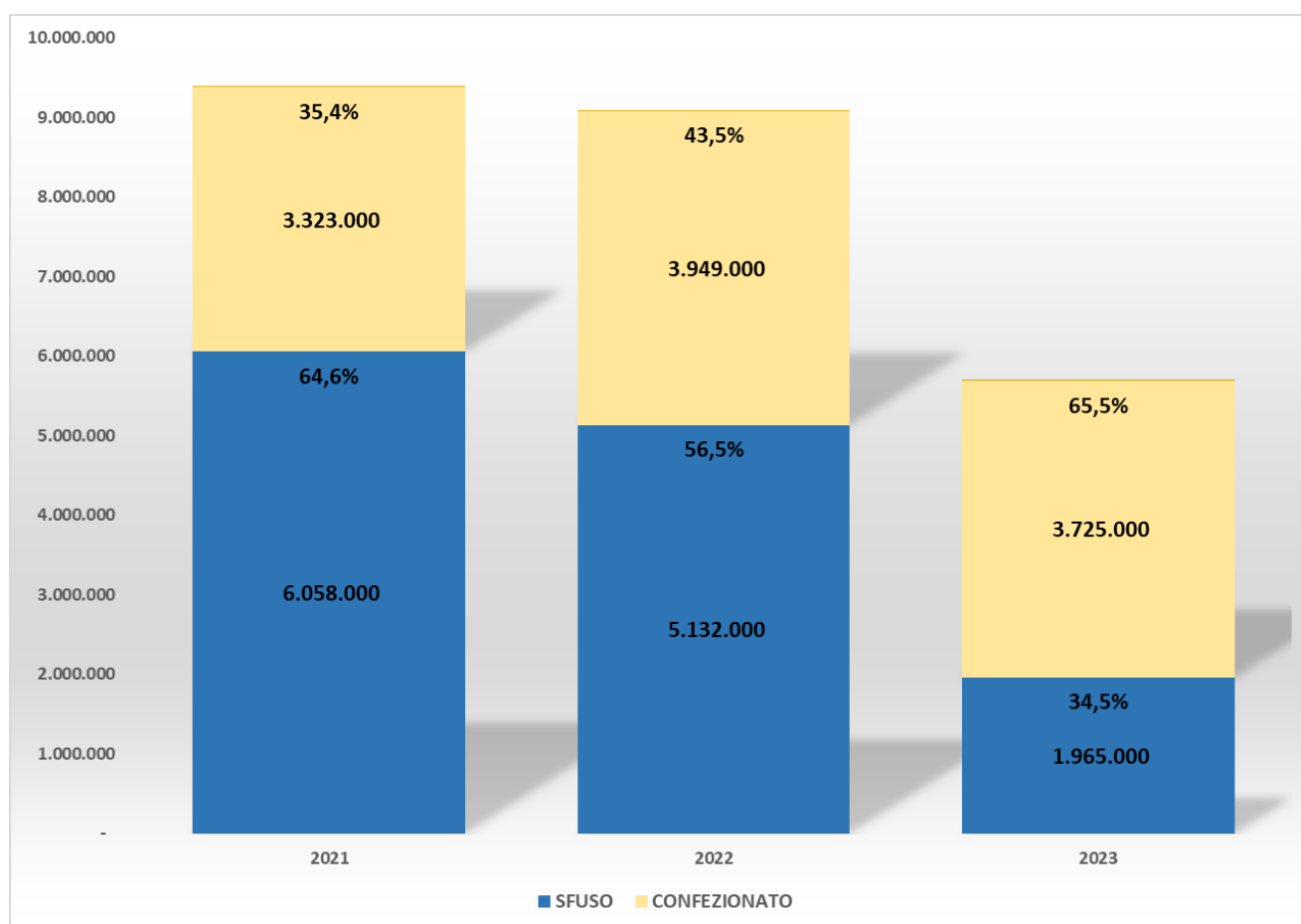
L'azienda opera all'interno del **mercato online** su un e-commerce diretto B to C sul sito ufficiale del gruppo, oltre all'utilizzo di partnership con operatori specializzati di settore

come, ad esempio, la piattaforma di commercializzazione **Vivino**, che ci consente di avere contatti sia per l'estero che per l'Italia.

FATTORE ECONOMICO

Sin dal 2022 l'azienda ha intrapreso un percorso di riposizionamento nel mercato dei vini sfusi privilegiando la vendita di prodotti "di nicchia" di alta qualità e con servizi ad alto valore aggiunto (vedi protocollo CSG).

Si consolida la crescita del vino confezionato, vero "core business" aziendale, grazie alla **differenziazione dei canali** distributivi nei **mercati esteri**. Tutto ciò ha permesso di concentrare la produzione su vini ad alta marginalità riducendo in maniera sostanziale la quantità di prodotto vinificato e ottenendo al contempo una significativa riduzione dei costi di lavorazione.



DOVE NASCONO I NOSTRI VINI

Negli anni la famiglia Tinazzi ha acquisito nuove aziende e vigneti sia in Veneto che in Puglia, regione che ama e nelle cui potenzialità vinicole ha sempre creduto molto.

In **Puglia** l'azienda possiede circa **26 ettari** vitati di **proprietà**, a cui si sommano circa **150 ettari** provenienti da **conferitori** esterni.

CANTINE SAN GIORGIO – FAGGIANO, PUGLIA

La **cantina** è una **moderna** cantina di pigiatura di recente costruzione in cui viene lavorata e imbottigliata tutta la **produzione pugliese**. L'azienda è stata realizzata per produrre vini di alta qualità ed in linea con le tendenze di mercato, espressione di un territorio in costante crescita qualitativa.

La cantina ha una **capienza** di circa **61.000 HI** ed è dotata di **serbatoi** di acciaio inox termo-condizionati con volumi che vanno dai 10 HI ad un massimo di 2.500 HI. Le attrezzature, gli impianti enologici e i macchinari, compresa la linea di imbottigliamento, rispondono ai più moderni requisiti tecnologici e di sicurezza.

I **vinificatori** hanno una capacità massima di 600 HI cadauno.

LE CERTIFICAZIONI

- **BRCGS FOOD** (Global Standard Food Safety)
- **IFS FOOD** (Standard for auditing product and process compliance in relation to food safety and quality)
- **EQUALITAS SOPD – 004 – 20210801** (Sostenibilità della filiera vitivinicola, Corporate)
- **BIOLOGICO** (Reg. CE 848/2018)
- **BIO SUISSE** (Association of the Swiss Organic Agriculture Organizations)
- **VEGAN** (a partire dall'annata 2023)



LE NOSTRE LINEE DI PRODOTTI

SAN GIORGIO

San Giorgio è la linea dell'**innovazione**, unitamente a una continua ricerca e selezione di uve al fine di conferire ai vini quel quid in più, pur mantenendo la tradizione tipica dei vini dell'Alto Salento.

È una linea costituita esclusivamente da vini in purezza, caratterizzati da profumi e sapori morbidi, destinati ad un pubblico esigente ad anche ai palati più giovani.

Il desiderio di mettere in risalto il connubio tra storia e vino ha portato alla scelta dei nomi dei vini della cantina San Giorgio, sono stati così selezionati nomi di poeti e storiografi che hanno esaltato la bellezza delle terre pugliesi e delle sue genti.



LATTANZIO
NEGROAMARO
SALENTO
IGP
15% VOL.



STRABONE
PRIMITIVO
SALENTO
IGP
14% VOL.



TALETE
CHARDONNAY
PUGLIA
IGP
12,5% VOL.



PLUTARCO
MALVASIA BIANCA
IGP
12,5% VOL.



DIODORO
PRIMITIVO
DI MANDURIA
DOP
14,5% VOL.



PAUSANIA
MALVASIA NERA
SALENTO
IGP
14% VOL.



PRUNEO
MALVASIA NERA
SALENTO
IGP
13% VOL.



SENTIERI
INFINITI
PRIMITIVO
PUGLIA
IGP
14% VOL.



SENTIERI
INFINITI
NEGROAMARO
SALENTO
IGP
14% VOL.



KLEIO
NEGROAMARO
ROSATO
SALENTO
IGP
12,5% VOL.



TIRANNO
MALVASIA NERA
SALENTO
IGP
15% VOL.



SENTIERI
INFINITI
NEGROAMARO
ROSATO
SALENTO
IGP
12,5% VOL.



SENTIERI
INFINITI
PUGLIA BIANCO
IGP
12,5% VOL.

FEUDO CROCE

Questa linea, che richiama la **masseria**, è la linea dedicata al **territorio di Manduria e del Salento** in generale e votata alla tradizione.

Tradizione che si riscontra nei metodi di coltivazione dei vitigni con il tipico sistema di allevamento ad alberello e nei profumi e sapori dei vini caratterizzati da un alto grado alcolico e molto fruttati.



BYZANTIUM
PRIMITIVO
DI MANDURIA
DOP
14,5% VOL.



**PRIMITIVO
SALENTO**
IGP
14% VOL.



MALNERA
MERLOT
MALVASIA NERA
SALENTO
IGP
14% VOL.



**IMPERIO
LXXIV**
PRIMITIVO
DI MANDURIA
DOP
14,5% VOL.



ROSSOFREDDO
ROSSO SALENTO
IGP
13% VOL.



MEGALE
NEGROAMARO
SALENTO
IGP
14% VOL.



**AGLIANICO
SALENTO**
IGP
14% VOL.



AMAROSÈ
NEGROAMARO
ROSATO SALENTO
IGP
12,5% VOL.



ALÉA
MALVASIA BIANCA
PUGLIA
IGP
12,5% VOL.



MONTEASE
CHARDONNAY
PUGLIA
IGP
12,5% VOL.

DUCA DELLE CORONE

La nuova linea “**Duca delle Corone**” realizzata nel 2023, rende omaggio alla **Puglia**, alla sua storia e alle sue tradizioni. Le **etichette** sono ispirate ai famosi **rosoni** che adornano le facciate delle Cattedrali.

La linea è composta da **sette vini** che rappresentano la migliore espressione delle **uve pugliesi**: il **Primitivo**, il **Negroamaro**, il **Negroamaro rosato** e il **Bianco Puglia**, affiancati da tre novità assolute per la nostra cantina pugliese il **Primitivo Rosato**, il **Fiano**, l'**Aglianico**.

I primi quattro vini si mostrano con una **bottiglia bordolese conica** e un’etichetta con un rosone stilizzato dai colori accesi, mentre, il Primitivo Rosato, il Fiano e l’Aglianico, alla loro prima uscita, è stata data un’attenzione particolare. Si presentano, infatti, con una nuova **bottiglia** più **leggera**, la cosiddetta “**borgognotta**” o borgognona, e un’**etichetta** delicata ed elegante.



LA LINEA BIOLOGICA TINAZZI BIO

La linea **Tinazzi Bio**, nata nel 2021, è costituita da vini veneti e pugliesi interamente provenienti da produzione biologica e racchiude in sé l'amore di Tinazzi per la biodiversità.

Ogni vino è il prodotto della sua terra di origine ed è sincero, onesto, puro e semplice, è portabandiera dell'essere biologicamente italiano, come lo sono i volti degli italiani che abbiamo scelto per raccontarlo.

Abbiamo creato delle etichette legate alla natura e un **packaging sostenibile**, caratterizzato dalla bottiglia bordolese dal vetro leggero e dal tappo stelvin.

Per la linea Bio pugliese, abbiamo scelto di accompagnare i vini alla leggiadria delle farfalle, simbolo di freschezza e semplicità. I nomi dialettali dei vini pugliesi sono nomi arcaici della tradizione e rimandano alla cultura popolare e contadina.

TINAZZI
BIO



PRINE
PRIMITIVO
PUGLIA
IGP
14% VOL.



PIPIÈLE
NEGROAMARO
PUGLIA
IGP
13% VOL.



CALARIPA
ROSSO
PUGLIA
IGP
13% VOL.



MAMAJANNA
CHARDONNAY
PUGLIA
IGP
12% VOL.

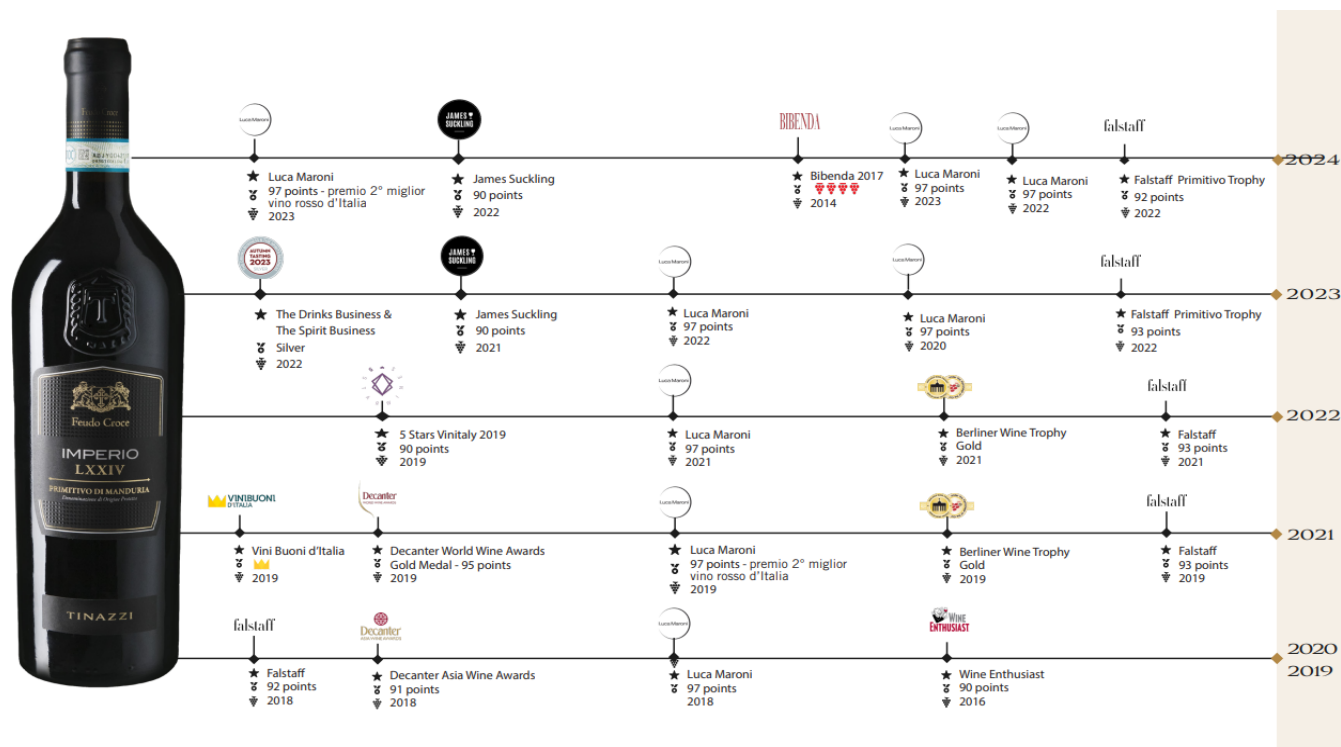


FURÈSE
MALVASIA BIANCA
PUGLIA
IGP
12% VOL.

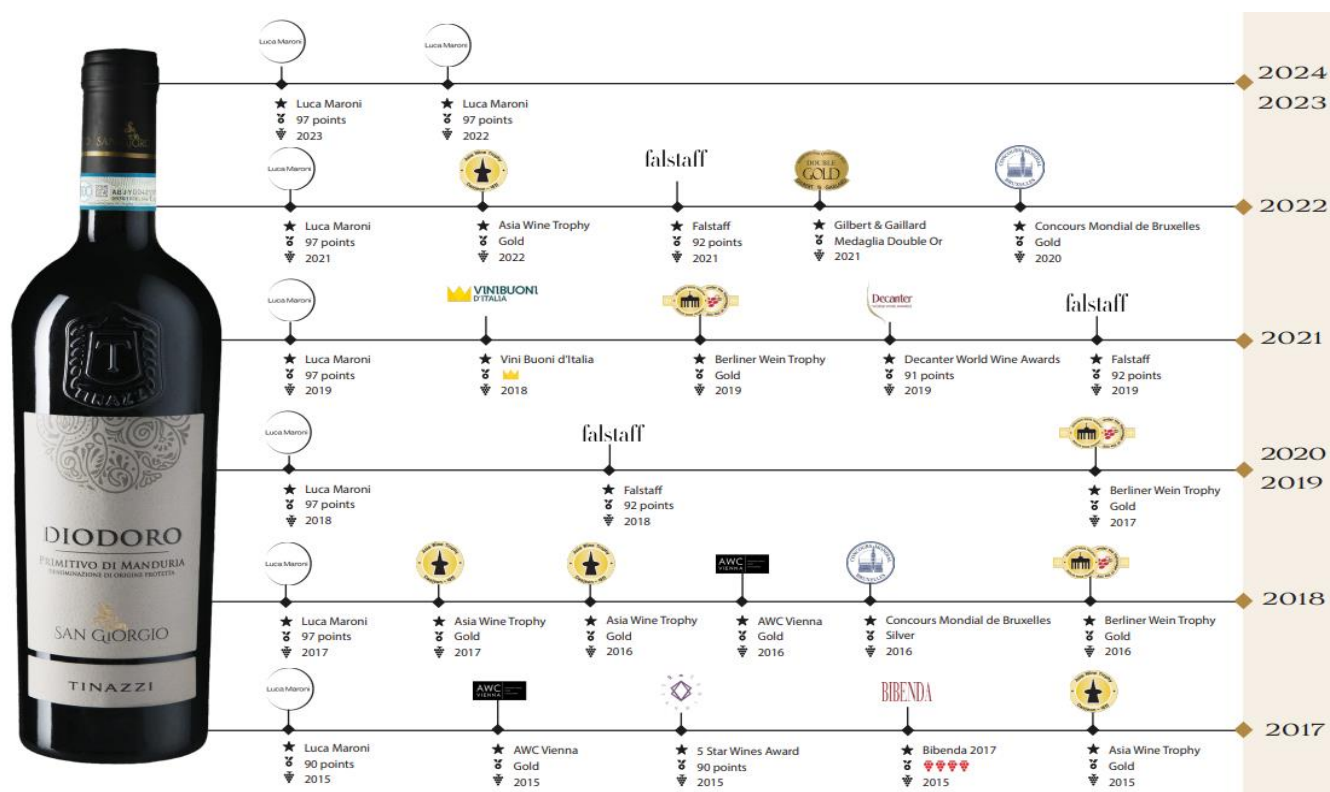
I PREMI

I riconoscimenti ricevuti dalle varie annate dell'**Imperio LXXIV**, Primitivo di Manduria

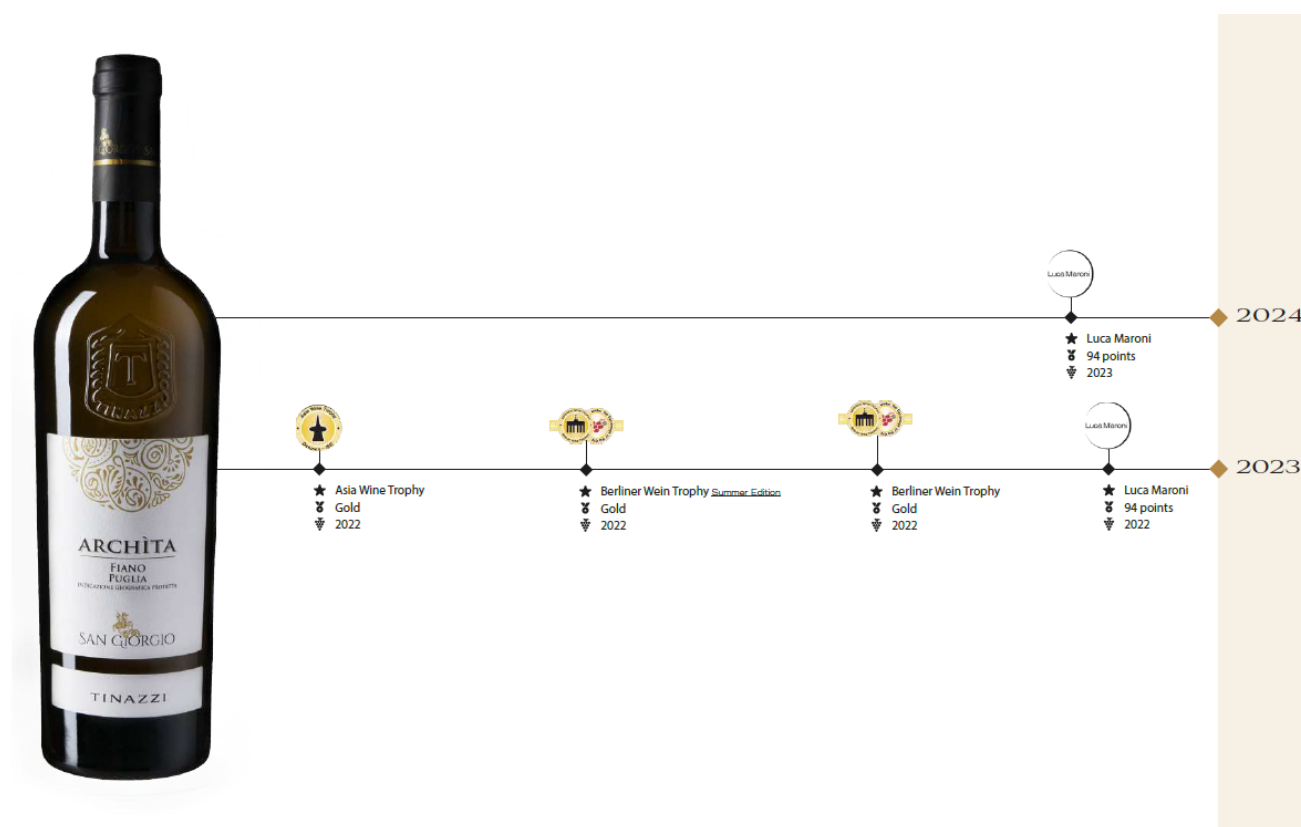
DOP:



I riconoscimenti ricevuti dal **Diodoro**, Primitivo di Manduria DOP:

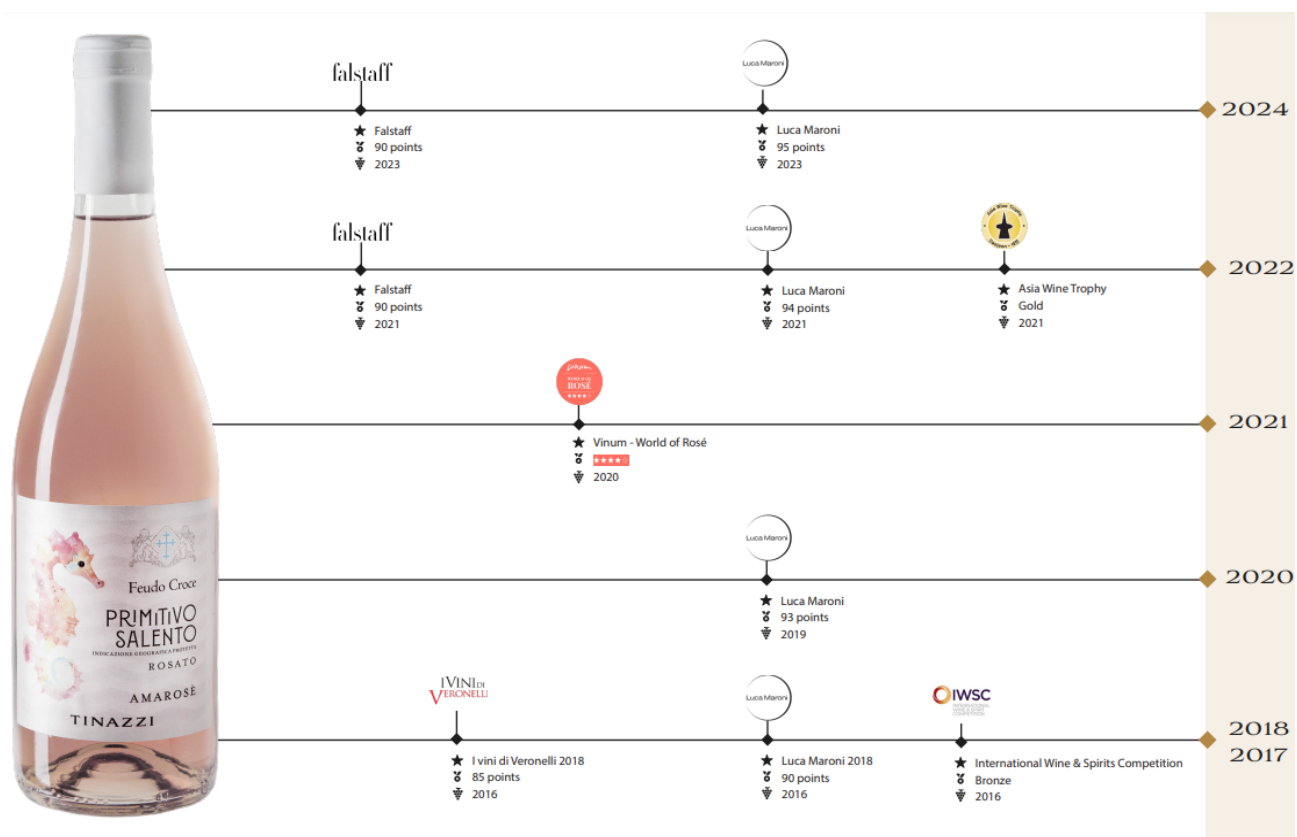


Nel 2024, la nuova linea "**Duca delle Corone**" di Cantine San Giorgio ha continuato ad ottenere significativi riconoscimenti con il **Fiano IGP Puglia 2022**. Tali premi attestano l'impeccabile qualità e l'impegno costante nella produzione di vini di eccellenza.



Inoltre, il nostro **Primitivo Rosato IGP Salento 2023** ha ottenuto ottimi punteggi nell'arco del 2024 sia nella guida Luca Maroni che nella Falstaff. Senza però dimenticare che l'anno precedente lo stesso vino si è classificato al primo posto del Concorso Enologico Internazionale VINUM "World of Rosé 2022", organizzato dalla omonima rivista tedesca, mira a sostenere gli sforzi del settore vitivinicolo per superare le sfide derivanti dal mercato enologico nazionale ed internazionale.

L'obiettivo di VINUM è quello di evidenziare la qualità dei singoli vini e premiare quelli che hanno raggiunto livelli ottimali, servendo come guida per i consumatori di vino e i professionisti di settore.



PREMIO "INDUSTRIA FELIX"

Nel 2023, la San Giorgio Srl è stata insignita del prestigioso premio "Industria Felix", conferito dalla rivista Industria Felix Magazine, in collaborazione con Il Sole 24 Ore, ricevendo l'Alta Onorificenza di Bilancio, per le migliori imprese dell'Industria turistica pugliese che compete nel settore vitivinicoltura per performance gestionale e affidabilità finanziaria Cerved. Nello specifico è stato assegnato alla San Giorgio il **Sigillo di Qualità Verde Industria Felix**.

Questo sigillo è attribuito alle aziende che, oltre alla competitività e all'affidabilità finanziaria, dimostrano anche un impegno verso la sostenibilità. La valutazione si basa sul rispetto dei principi ESG (Ambientali, Sociali e di Governance) attraverso le comunicazioni non finanziarie dell'azienda.



San Giorgio Srl ha ottenuto questo sigillo per la sua capacità di coniugare le performance economiche con pratiche aziendali sostenibili.

CSG – BULK WINES

CSG è il settore dedicato al vino sfuso espresso dalla famiglia Tinazzi, nato dall'esigenza di fornire ai consumatori finali vini di alta qualità garantita e costante.

Dall'esperienza nella vendita del vino sfuso, l'azienda ha riscontrato che la principale necessità è la tracciabilità e la trasparenza nei confronti del consumatore finale. Proprio per questo, CSG lavora il prodotto sfuso seguendo un severo Protocollo di tracciabilità totale dell'intera filiera per offrire al cliente vini di alta qualità.

Cantina San Giorgio S.r.l è sempre più orientata verso l'internazionalizzazione ed è già consolidata nel mercato italiano, espandendo questo segmento anche ai mercati esteri.

I **punti chiave** del Protocollo CSG sono:

- **Tracciabilità del prodotto**, prevista dalle certificazioni **BRCGS-IFS**;
- **Supporto tecnico** ai viticoltori per la corretta **conduzione dei vigneti** (concimazioni, potature, trattamenti);
- **Controllo di tutte le fasi di maturazione delle uve**, in modo da seguire **la curva di maturazione** delle uve e stabilire il periodo ideale per la raccolta;



- **Analisi chimiche** sia delle uve che dei vini, effettuate sia dal nostro **laboratorio interno** che dal laboratorio **Vassanelli Lab** di Verona, accreditato Accredia;



- Controllo in tutte le fasi della vinificazione e fermentazione grazie al sistema **PARSEC**;

COSA OFFRIAMO AI NOSTRI PARTNERS:



- **Personalizzazione del prodotto** in base alle esigenze del mercato e seguendo le tendenze dei consumatori (es. aggiunta di legni enologici, dolcificazioni, aggiunta additivi pre-imbottigliamento);
- Possibilità di degustare i campioni inviati in videoconferenza oppure presso la nostra struttura;
- **Invio campionatura per**



controllo qualità del vino acquistato con cadenza bimestrale

- Prodotto **stabile** dal punto di vista **proteico** e possibilità di effettuare la **filtrazione** con centrifuga o filtro tangenziale;
- Servizio di imbottigliamento con **private label** nella **zona di produzione della Doc**;
- Su richiesta, forniamo ai nostri clienti la possibilità **scegliere le uve provenienti da un determinato vigneto**, garantendo la tracciabilità dell'intero processo di lavorazione grazie a un **protocollo di vinificazione dedicato**.

BY **TINAZZI**

IL CAMPIONE

personalizzato
con etichetta

	CSG Vini Sfusi • Bulk Wines
BY TINAZZI	
VINO/WINE: _____	
ANNATA-VINTAGE: _____	
CAMPIONE N/SAMPLE N: _____	HL: _____
GRADI/ALCOHOL: _____	DATA/DATE: _____
PREZZO/PRICE: _____	
MEDIATORE/BROKER: _____	
CLIENTE/CLIENT: _____	
NOTE/NOTES: _____	

San Giorgio srl - Via Pitagora, 1 - 74020 FAGGIANO (TA) C.F. e P.IVA e Reg. Imp. TA 02844770731	

Escluso dal campo di applicazione dell'IVA ai sensi dell'Art. 2 del D.P.R. 633/72.
Escluso da bolle di accompagnamento ai sensi dell'Art. 4 del R. D. 527/78.

CAMPIONE GRATUITO NON DESTINATO ALLA VENDITA



PROGETTO “LONGEVITIS”

Nel settembre 2023, la famiglia Tinazzi, in collaborazione con i ricercatori Gianni Gasperi e Fulvio Mattivi della Fondazione Edmund Mach, ha dato vita al **progetto “Longevitis”** che pone come obiettivo la durata nel tempo delle caratteristiche organolettiche del vino Primitivo.

Per raggiungere tale obiettivo, è essenziale intervenire su diversi fattori, tra cui la **gestione della produzione in vigna, le condizioni di affinamento e il packaging.**

La prima parte del progetto prevede la selezione dei vigneti e l’analisi delle uve. Sono state effettuate prove di valutazione del potenziale fenolico in collaborazione con l’Istituto Agrario di San Michele all’Adige, i cui risultati hanno permesso di selezionare alcuni appezzamenti più vocati al fine di esaltare le caratteristiche della materia prima nell’ottica dell’obiettivo enologico prefissato.

Il passo successivo prevede strategie mirate per ottenere un maggiore equilibrio del colore, focalizzandosi sulla stabilizzazione durante la fermentazione attraverso l'utilizzo dei vinaccioli del Primitivo. Si prevede l'impiego di vinaccioli provenienti da uve mature fenolicamente, con particolare attenzione alla lignificazione del vinacciolo. Dalle prove effettuate finora, si è visto come quantità di vinaccioli intorno al 6% aggiunti post-diraspatura, fornisce dei risultati ottimali per il raggiungimento dell’obiettivo.

Allo stato attuale il vino ottenuto è in fase di stoccaggio e affinamento.

PRINCIPI: VISION E MISSION

LA NOSTRA VISIONE

Vogliamo essere produttori leader in Veneto e Puglia di **vini di alta qualità**, dedicati ad esaltare l'anima dei nostri **territori**, nel solco della **tradizione** ma in continua ricerca di innovazione.



LA NOSTRA MISSIONE

Vogliamo che il nome Tinazzi diventi nel mondo sinonimo di **azienda familiare**, solida, produttrice di vini autoctoni di prestigio. Un'azienda che fa propri valori di **integrità**, **umiltà**, **passione e creatività sostenibile**.

COINVOLGIMENTO DEGLI STAKEHOLDER: PRODUTTORI, FORNITORI, CLIENTI E CONSUMATORI FINALI

Il raggiungimento degli **obiettivi aziendali** e di sostenibilità passa per il **coinvolgimento attivo** dei dipendenti e più in generale di tutti gli stakeholder, interni ed esterni, dell'azienda.

Ciò avviene mediante il rispetto e l'attuazione delle normative, dalla sicurezza e salubrità del prodotto alla sicurezza sui luoghi di lavoro.

L'Azienda si è da sempre mostrata attenta **alla valorizzazione territoriale** con la produzione di vini ottenuti da vitigni autoctoni e con l'acquisizione di uve da produttori agricoli locali attenti alle buone pratiche agricole nel vigneto.

Le nostre aziende agricole sono **certificate BIO -SUISSE** per la produzione biologica.

Inoltre, vogliamo coinvolgere tutti i portatori di **interesse aziendale**, sia in ambito **qualità** che **sostenibilità**:

- soddisfare i **clienti** e consumatori finali, sia in termini di miglioramento del servizio offerto che in termini di aumento/consolidamento delle quantità di prodotto venduto;
- garantire la realizzazione di **prodotti sicuri** e conformi ai requisiti legali (a livello comunitario, nazionale, regionale, locale), alle normative volontarie sottoscritte ed alle specifiche definite mediante attuazione dei processi di lavorazione pianificati;
- diffondere attraverso la pianificazione ed effettuazione di attività formative che permettano la condivisione della consapevolezza dei pericoli per la **sicurezza alimentare** e dell'importanza della sicurezza e dell'igiene degli alimenti con tutti i dipendenti dell'impresa;
- migliorare l'efficacia del **Sistema di gestione** della qualità e della sicurezza alimentare perseguendo gli specifici obiettivi prestabiliti;

- mantenere elevati i livelli di attenzione, motivazione, formazione e professionalità sulle tematiche **ambientali, di qualità, di igiene e sicurezza** sul lavoro in ogni collaboratore;
- controllare accuratamente l'intero **ciclo di produzione** ed attuare misure di tutela ambientale, socialmente eque ed economicamente sostenibile;
- garantire il **rispetto dei diritti** dei propri dipendenti e delle buone pratiche etiche, attraverso l'applicazione delle principali norme ILO;
- garantire l'applicazione della normativa vigente di **sicurezza sui luoghi di lavoro** e gestione della privacy

FORNITORI

L'azienda San Giorgio srl ritiene la **selezione dei fornitori** un elemento importante e strategico, per questo ha definito una politica di qualifica e gestione degli stessi che tiene conto anche dei requisiti di sostenibilità.

La San Giorgio ha adottato un **sistema di approvazione e controllo dei fornitori** per garantire che tutti i rischi potenziali associati alle materie prime (imballaggi primari inclusi), per quanto riguarda la sicurezza, autenticità, conformità legislativa e qualità del prodotto finale, siano adeguatamente compresi e gestiti.

La qualifica dei partners viene aggiornata sistematicamente, al fine di ottemperare in maniera sempre più approfondita ai requisiti degli standard e contemporaneamente, godere di maggiori garanzie in tema di igiene e sicurezza alimentare, rintracciabilità, buone pratiche di lavorazione.

La scelta è dettata da esigenze produttive, ponendo particolare attenzione a:

- presenza di **certificazione di sicurezza alimentare**: BRCGS, IFS food, FSSC 22000 E ISO 22000;
- presenza di **certificazioni di sostenibilità ed altre**: UNI EN ISO 14001 o altre certificazioni in tema di tutela ambientale, UNI EN ISO 45001 in tema di sicurezza sul lavoro, EQUALITAS SOPD, SA8000, SMETA o altre certificazioni in tema di etica, responsabilità sociale e sostenibilità e condivisione degli stessi principi e valori;
- **vicinanza territoriale**, sostegno della comunità locale, soprattutto per quanto riguarda i fornitori di servizio;

CONFERITORI UVE

L'azienda si avvale di un centinaio di **conferitori locali**, piccoli o grandi, che producono uva di qualità sia convenzionale sia biologica certificata. La maggior parte dei conferitori lavora con l'azienda da molti anni, creando così un legame di fiducia e rispetto reciproco.

Durante la stesura del contratto i conferitori si impegnano, tramite la **sottoscrizione** di una **dichiarazione** di rispetto dei limiti dei residui di presidi fitosanitari utilizzati, conformità prodotto alle normative vigenti e condivisione dei principi di sostenibilità, a rispettare i principi della nostra Politica della Qualità e Sostenibilità della cantina San Giorgio S.r.l.



Il protocollo di conferimento in cantina della San Giorgio prevede la **consegna delle uve entro le ore 12.00**, al fine di garantire che la raccolta avvenga nelle prime ore del mattino.

CLIENTI E CONSUMATORI FINALI

L'azienda attribuisce al cliente un ruolo centrale della sua strategia ponendo molta attenzione alla qualità e alla sicurezza del prodotto e del processo produttivo. Questi aspetti sono garantiti dall'esperienza e dalla competenza del personale interno che segue le regole e i comportamenti previsti dal manuale di sicurezza alimentare HACCP e dagli standard sulla sostenibilità della filiera vitivinicola San Giorgio.

L'azienda monitora e gestisce eventuali reclami provenienti dal mercato.

PILASTRO AMBIENTALE-CONSUMI

Materiali (prodotti enologici, detergenti e sanitizzanti, packaging)

Scegliamo i nostri **fornitori** considerando la capacità di preservare nel tempo le caratteristiche qualitative del prodotto, in funzione della sua destinazione d'uso, della richiesta del cliente e compatibilmente alle esigenze dei mercati di destinazione.

Dal punto di vista della sostenibilità, inoltre, richiediamo informazioni dettagliate in merito al conseguimento o meno da parte degli stessi delle certificazioni sopra menzionate e di conoscere eventuali iniziative avviate e/o intraprese nell'ambito di queste aree d'interesse.

La nostra scelta può, inoltre, ricadere su fornitori che sono vicini territorialmente, favorendo di conseguenza lo sviluppo economico locale e influenzando in modo indiretto sull'impatto ambientale riducendo le emissioni derivanti dai mezzi di trasporto.

A partire dal 2023, inoltre, stiamo focalizzando l'attenzione sulla riduzione del **peso delle bottiglie**, abbiamo infatti utilizzato la borgognotta da 400 gr per i nuovi vini della linea "Duca delle Corone".

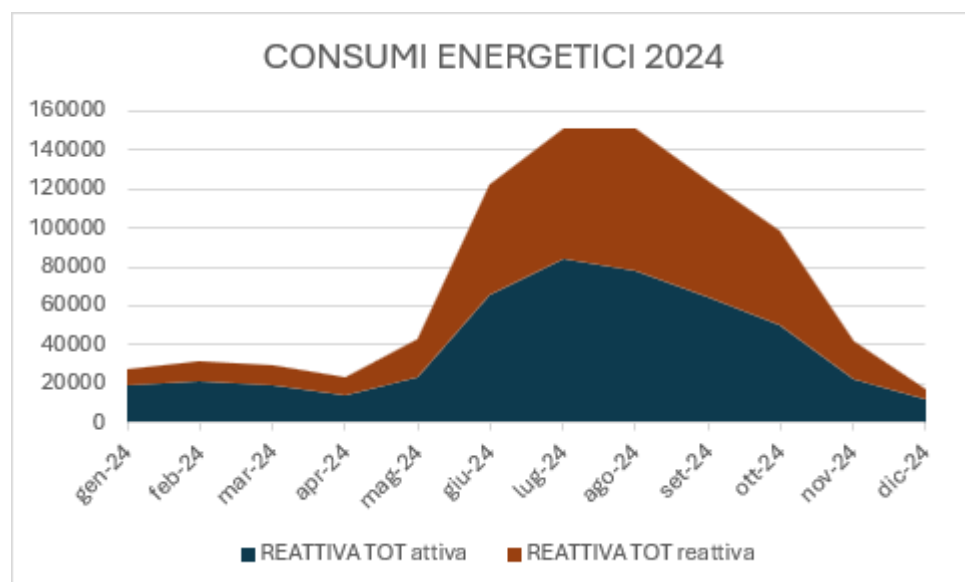
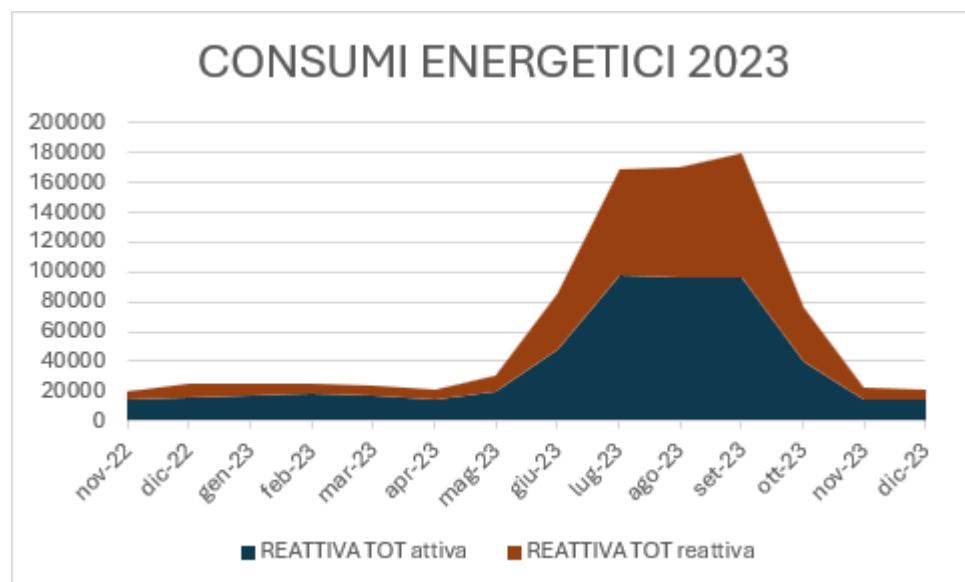
Ad oggi possiamo affermare che:

- ✓ il 92% circa di bottiglie proviene da aziende in possesso di certificazioni ambientali e di sicurezza sul lavoro o comunque impegnate attivamente in progetti di riciclo;
- ✓ il 46% dei **cartoni** è certificato FSC, mentre il 54% è acquistato da aziende con certificazioni ambientali e di sicurezza sul lavoro.
- ✓ Il 94% dei **tappi in sughero**, il 100% di **tappi sintetici** e il 100% delle **capsule** è acquistato da aziende molto attente alle problematiche etiche e di sostenibilità.

Per quanto riguarda l'utilizzo di **additivi e coadiuvanti**, la scelta è determinata da esigenze tecnologiche ma l'individuazione delle soluzioni più adatte tiene in considerazione anche le garanzie in materia di sostenibilità ricevute dai fornitori.

ENERGIA

Il consumo di energia elettrica deriva dall'illuminazione degli uffici e dello stabilimento, la climatizzazione estiva, il funzionamento di macchinari, dai processi produttivi di pigiatura, vinificazione e dall'imbottigliamento.



I maggiori picchi di energia sono registrati nei mesi di giugno/luglio e settembre/ottobre, periodo che coincide con consumi derivanti dalle attività di vendemmia e dai gruppi frigo, usati per la refrigerazione dei silos esterni in estate.

Analizzando i dati effettivi delle bollette, risulta evidente che il totale dell'energia attiva è inferiore rispetto al totale riscontrato nel 2022, passando da 581405 a 524006 kWh e con netta diminuzione dei costi, passando da 259.927,98 a 120.564,40 euro.

L'azienda continua a perseguire l'obiettivo di ridurre le uve lavorate a favore della qualità del prodotto. Il grafico relativo all'anno 2024 rileva un andamento molto simile all'anno 2023, con maggiori picchi nei mesi estivi, per far fronte all'esigenza di mantenere i vini posti in silo esterni e ad una determinata temperatura.

In dettaglio, i consumi elevati si evidenziano già nei mesi di maggio-giugno 2024 in quanto le T° riscontrate in quel periodo sono state maggiori rispetto all'anno precedente, comportando di conseguenza l'accensione anticipata dei gruppi frigo.

Nonostante il grafico possa evidenziare dei picchi più elevati rispetto all'anno precedente, analizzando i dati effettivi delle bollette, risulta che il totale dell'energia attiva è inferiore rispetto al totale riscontrato nel 2023, passando da 493.968,10 kWh a 475.911,00 kWh e ciò anche legato alla minore quantità di prodotto imbottigliato.

Rapportando l'energia attiva e vino imbottigliato, verifichiamo che nel 2024 è pari a circa il 48% leggermente superiore all'anno precedente.

$$K_{2022} = \frac{\text{consumo energia attiva}}{\text{vino imbottigliato}} = \frac{581.405,00}{1.232.112,00} = 47\%$$

$$K_{2023} = \frac{\text{consumo energia attiva}}{\text{vino imbottigliato}} = \frac{493.968,10}{1.061.955,00} = 46\%$$

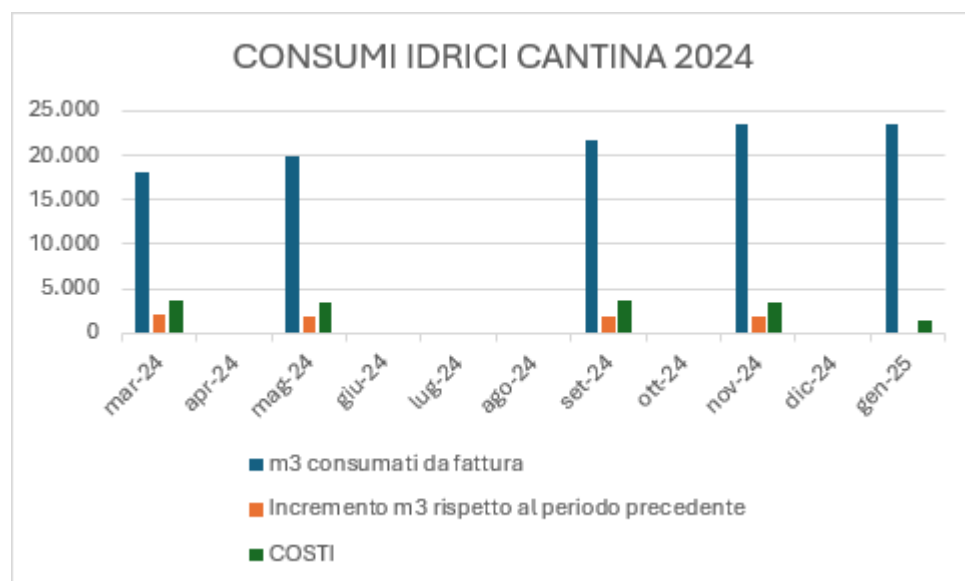
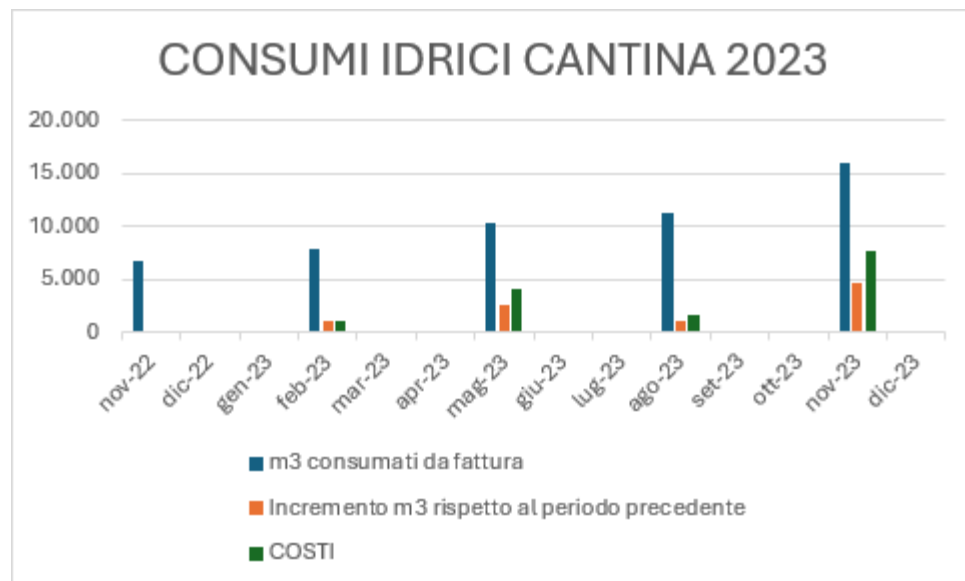
$$K_{2024} = \frac{\text{consumo energia attiva}}{\text{vino imbottigliato}} = \frac{475.911,00}{975.084,00} = 48,8\%$$

In merito ai terreni agricoli, l'unico terreno con presenza di contatori è quello sito in agro di Carosino. Il sito di Carosino è costituito dai terreni agricoli e dalla Masseria Feudo Croce, che comprende oltre ad ampi locali dove ospitare clienti e organizzare eventi e manifestazioni legati al mondo del vino, anche piccoli appartamenti e la bottaia.

La proprietà è della Tinazzi SRL, che ha concesso l'uso - attraverso lo strumento dell'affitto ramo d'azienda alla San Giorgio - dei terreni e della bottaia; l'utilizzo dei locali a piano terra della masseria per ospitare eventi e visite guidate è oggetto di specifico contratto di comodato d'uso.

Il consumo di tutta l'energia è calcolato sulla base di un unico contatore, risulta pertanto al momento impossibile riuscire a calcolare la quota effettivamente sostenuta dalla San Giorgio.

ACQUA



2024

Relativamente all'anno 2024 si riscontra una diminuzione dei consumi di acqua, dovuti principalmente ad un rallentamento delle attività di imbottigliamento, situazione generata dalla crisi del settore.

Inoltre, prendendo in considerazione il rapporto tra consumo idrico e quantità di vino imbottigliato, di seguito verifichiamo che:

La quantità di vino imbottigliato nel 2022 è pari a **1.232.112,00** l di vino.

Nel 2022, quindi, il rapporto percentuale tra consumo idrico e litri di vino imbottigliato (R), è pari a

$$R_{2022} = \frac{\text{consumo idrico}}{\text{l vino imbottigliato}} = \frac{4.920}{1.232.112,00} = 0,40\%$$

La quantità di vino imbottigliato nel 2023 è pari a **1.061.955,00** l di vino.

Nel 2023, quindi, il rapporto percentuale tra consumo idrico e litri di vino imbottigliato (R), è pari a

$$R_{2023} = \frac{\text{consumo idrico}}{\text{l vino imbottigliato}} = \frac{9.277}{1.061.955,00} = 0,87\%$$

La quantità di vino imbottigliato nel 2024 è pari a **975.084,00** l di vino.

Nel 2024, quindi, il rapporto percentuale tra consumo idrico e litri di vino imbottigliato (R), è pari a

$$R_{2024} = \frac{\text{consumo idrico}}{\text{l vino imbottigliato}} = \frac{7.568}{975.084,00} = 0,77\%$$

CONSIDERAZIONI CONSUMI IDRICI TERRENI AGRICOLI

In merito ai terreni agricoli, si è tenuto conto della rilevazione dei volumi di irrigazione e delle comunicazioni semestrali dei volumi inviate alla Regione Puglia per l'agro Carosino (TA) - località: CIVITELLA - foglio: 3 - particella: 567, in quanto è presente un pozzo per l'estrazione e l'utilizzo di acque sotterranee ad uso agricolo come da Rinnovo della concessione n° 144/2021 per l'estrazione e l'utilizzazione di acque sotterranee ad uso agricolo irriguo.

Confrontando i volumi di irrigazione dell'anno 2023 con quelli del 2024, verifichiamo che nel 2024, anno caratterizzato da periodi di siccità, è stata utilizzata una quantità maggiore di acqua, con un totale dei mc erogati pari a 5.457 a fronte dei 4.165 mc del 2023, anno al contrario caratterizzato da piogge continue e abbondanti durante i mesi di aprile, maggio e inizio giugno, con effettuazione delle sole irrigazioni di soccorso nei mesi più caldi dell'anno.

In merito alla produzione di uve, i quantitativi di uva prodotti nel 2024 sono stati inferiori a quelli del 2023, in quanto l'azienda persegue l'obiettivo di vinificare una minore quantità di uve a favore della qualità del prodotto.

Chiaramente in merito ai consumi idrici riguardanti i terreni agricoli, non possiamo parlare di riduzione o aumento, in quanto i dati risultano variabili negli anni perché strettamente condizionati da fattori meteorologici. Di fatto l'azienda, nel rispetto dei disciplinari di produzione di qualità (DOP/IGP), esegue solo sporadici interventi irrigui di soccorso, entro e non oltre il completamento dell'invasatura.

INDICATORI DI SOSTENIBILITA'

BIODIVERSITA'

Per la protezione e l'incremento della biodiversità e per la valorizzazione del paesaggio, l'azienda adotta strategie a basso impatto per la gestione agronomica e fitosanitaria del vigneto e cura le bordure, le aree incolte e le aree riservate alla biodiversità, e riservano ad aree seminaturali più del 5% della superficie totale agricola aziendale (ha 2,46,32 di aree seminaturali su un totale di ha 28.81.05 di superficie totale)

In merito agli indicatori di biodiversità del suolo, inoltre, sono state eseguite analisi QBS-ar.

Le valutazioni analitiche sono state condotte su campioni prelevati per aree omogenee, precisamente 2 per il terreno di Carosino ed 1 per il terreno di Faggiano.

- ✓ Rapporto di prova Timesis del 12.01.2024, campione CD-123, foglio 3, particella 155 agro di Carosino, QBS-ar massimale 126
- ✓ Rapporto di prova Timesis del 12.01.2024, campione CS-123, foglio 3, particella 156 agro di Carosino, QBS-ar massimale 121
- ✓ Rapporto di prova Timesis del 12.01.2024, campione F-123, foglio 9, particella 197 agro di Faggiano, QBS-ar massimale 142.

Prendendo in considerazione la tabella di riferimento per l'interpretazione dei risultati e confrontando i valori massimali ottenuti dalle analisi, si rileva che la qualità del terreno in agro di Carosino è discreta e in agro di Faggiano è buona; questa differenza è riconducibile principalmente al fatto che presso il sito di Carosino sono organizzate visite guidate ed eventi, pertanto l'area è maggiormente sottoposta ad attività di pulizia e sistemazione bordure.

CARBON FOOTPRINT

Dalla Relazione Impronta Carbonica di Organizzazione del 1 febbraio 2024 si rileva che le emissioni totali aziendali relativamente all'anno 2023 sono pari a

Totale kg CO₂eq 1.900.035,58

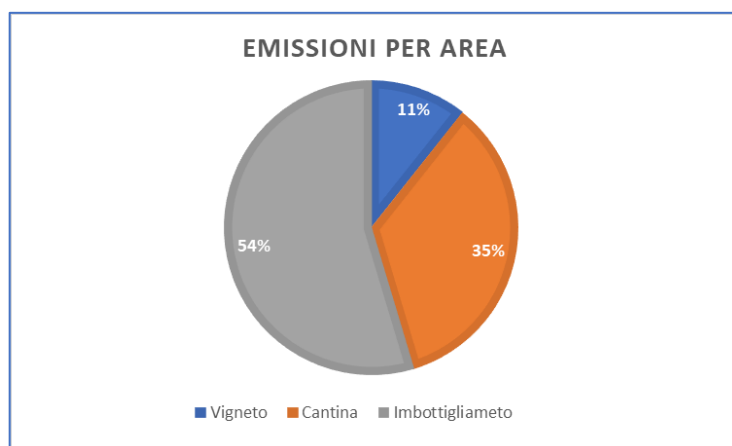
La maggior parte delle emissioni sono da attribuire sia all'imbottigliamento che alla cantina. Nel primo caso è da attribuire al consumo di packaging mentre nella cantina l'impatto più importante è legato all'uso di energia elettrica e all'acquisto di uva.

I seguenti grafici dettagliano la suddivisione per unità funzionale

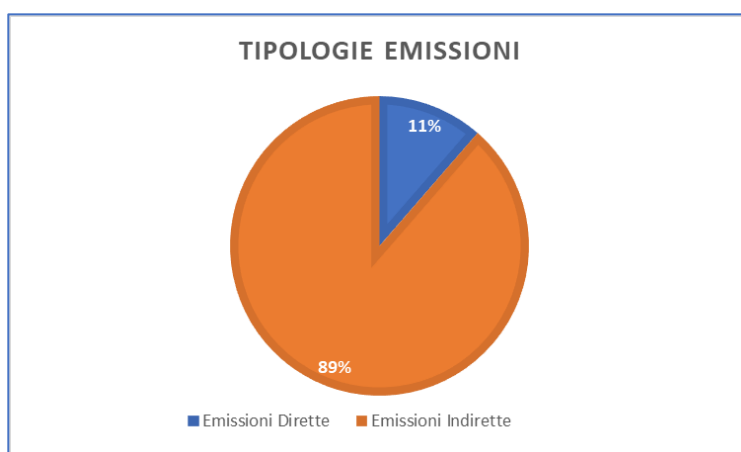
Area	Totale kg CO ₂ eq	n° UF	UDM	Emissioni Kg CO ₂ eq/UF
Vigneto	202.470,52	3.393,1	q uva	59,671
Cantina	659.637,93	828.020	lt vino	0,797
Imbottigliamento	1.037.927,13	1.061.955	btg 0,75 prodotte	0,977
Emissioni totali	1.900.035,58			

Si segnala che non sono presenti emissioni da uso e cambiamento d'uso del suolo in quanto i terreni agricoli negli ultimi 25 anni non hanno avuto un cambio di destinazione d'uso così come non è presente erosione tale da cambiare il contenuto di carbonio del suolo.

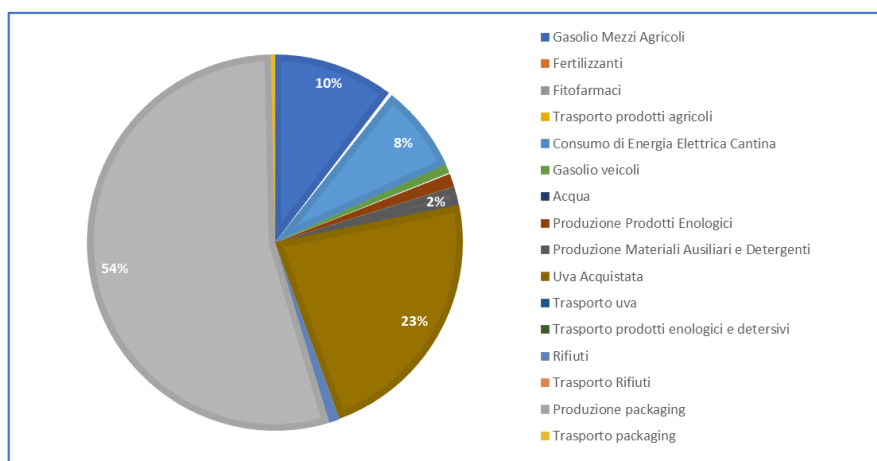
Di seguito la ripartizione percentuale per ambiti delle emissioni totali per area considerata.



Tipologia di emissioni



Analizzando le tipologie di emissioni di CO₂, vediamo che le emissioni dirette rappresentano unicamente l'11% del totale.



Analizzando i contributi dei diversi processi alle emissioni totali, possiamo notare che il 54% è da attribuire alla produzione del packaging, il 23% all'uva acquistata, il 10% alla combustione del gasolio agricolo e circa l'8% al consumo di energia elettrica. Tutti gli altri processi hanno dei contributi trascurabili.

WATER FOOTPRINT

Dalla Relazione Impronta Idrica di Organizzazione del 1 febbraio 2024 si rileva che i consumi totali e per unità funzionali relativamente all'anno 2023 sono pari a

Area Vigneto

Impact category	Unit	Totale	Total/1 q uva
Water Scarcity Index	m3	668,29	0,197
Aquatic acidification	kg SO2 eq	1.322,54	0,390
Freshwater eutrophication	kg P eq	53,38	0,016
Human toxicity, cancer	CTUh	9,46E-06	2,79E-09
Human toxicity, non cancer	CTUh	8,74E-07	2,58E-11
Ecotoxicity	CTUe	5.069,70	1,494

Area Cantina

Impact category	Unità	Totale	Impatto per 1 l vino
Water Scarcity Index	m3	15.129,10	0,018
Aquatic acidification	kg SO2 eq	3.630,10	0,004
Freshwater eutrophication	kg P eq	338,22	0,0004
Human toxicity, cancer	CTUh	3,47E-05	4,19E-11
Human toxicity, non cancer	CTUh	2,44E-05	2,95E-11
Ecotoxicity	CTUe	175.656,70	0,212

Area Imbottigliamento

Impact category	Unità	Totale	Impatto per bottiglia da 0,75
Water Scarcity Index	m3	48.117,30	0,045
Aquatic acidification	kg SO2 eq	7.098,31	0,007
Freshwater eutrophication	kg P eq	357,36	0,0003
Human toxicity, cancer	CTUh	3,23E-04	3,04E-10
Human toxicity, non cancer	CTUh	5,73E-05	5,40E-11
Ecotoxicity	CTUe	134.606	0,127

Dall'analisi degli indicatori di Water Footprint emerge che la scarsità idrica (consumo di acqua) è generata quasi esclusivamente dai prelievi diretti di acqua, mentre per gli indicatori di qualità delle acque (acidificazione, eutrofizzazione ed ecotossicità) le fasi di produzione del packaging, il consumo di energia elettrica e l'uso di gasolio incidono in larga misura.

Infine per la tossicità umana, l'uso di pesticidi nel vigneto incide notevolmente nell'impatto generato.

ACQUE REFLUE E RIFIUTI

Le acque di lavorazione derivano dai seguenti processi produttivi:

- a) Acque di lavaggio delle banchine di raccolta, pigiatrici, diraspatrici e altre attrezzature
- b) Acque di lavaggio delle vasche
- c) Acque di lavaggio del reparto imbottigliamento
- d) Acque di raffreddamento

L'impianto è composto da una serie di unità di trattamento delle acque di lavorazione di tipo biologico ad ossidazione totale con sedimentatore secondario e vasca iniziale di equalizzazione.

Nel corso dell'anno 2023 l'impianto è stato oggetto di interventi di potenziamento che hanno riguardato l'aerazione dei comparti di equalizzazione e la realizzazione di un ulteriore comparto di ossidazione, il potenziamento del sistema di pompaggio e la posa in opera di un ulteriore doppio stadio di filtrazione in pressione in serbatoi in acciaio zincato.

La gestione dei rifiuti avviene mediante conferimento alle ditte di smaltimento autorizzate e sono gestiti e monitorati attraverso la registrazione sul registro carico – scarico rifiuti.

Essendo rifiuti tipici dell'attività produttiva, legati soprattutto al normale consumo e rotture di materiale secco, non si prevedono riduzioni degli stessi.

Si rileva anzi un aumento delle quantità totali dei rifiuti prodotti nell'anno 2024 rispetto al 2023. Tale aumento relativo alla categoria di rifiuto imballaggi in carta e cartone è riconducibile al restiling del packaging del prodotto confezionato.

PILASTRO SOCIALE

SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI

Ogni riunione di coordinamento é orientata verso la piena consapevolezza dei rischi sul luogo di lavoro, al fine di organizzare attività propedeutiche alla giusta collocazione di ognuno nella complessa macchina aziendale, e scongiurare tutti i possibili scenari.

I lavoratori sono adeguatamente formati circa la necessità di provvedere alla utilizzo dei dispositivi di sicurezza individuale nonché al corretto rispetto delle procedure definite per garantire la sicurezza propria e collettiva.

FORMAZIONE ED ISTRUZIONE

La **formazione** svolge un ruolo **fondamentale** nel processo di valorizzazione delle persone: serve a sviluppare e consolidare le competenze individuali e anche a diffondere i valori, la filosofia e la strategia aziendale.

La cantina San Giorgio **pianifica** le attività di formazione attraverso un **piano annuale** legato ai temi della **qualità e sicurezza alimentare, sostenibilità e responsabilità sociale e sicurezza sui luoghi di lavoro**.

L'azienda condivide con i propri dipendenti i risultati raggiunti e pianifica nuove attività anche tenendo conto dell'esito delle verifiche interne ed esterne.

Nel corso dell'anno **2024** sono state eseguite **attività formative** con focus specifici su QUALITA' E SICUREZZA ALIMENTARE e SOSTENIBILITA', SICUREZZA SUL LAVORO.

DIVERSITA' E PARI OPPORTUNITA'

In azienda il principio cardine è sempre quello di assicurare gli stessi diritti e opportunità a tutti i lavoratori senza alcuna discriminazione.

Nello stabilimento operano 12 dipendenti e nell'azienda agricola 8 operatori.

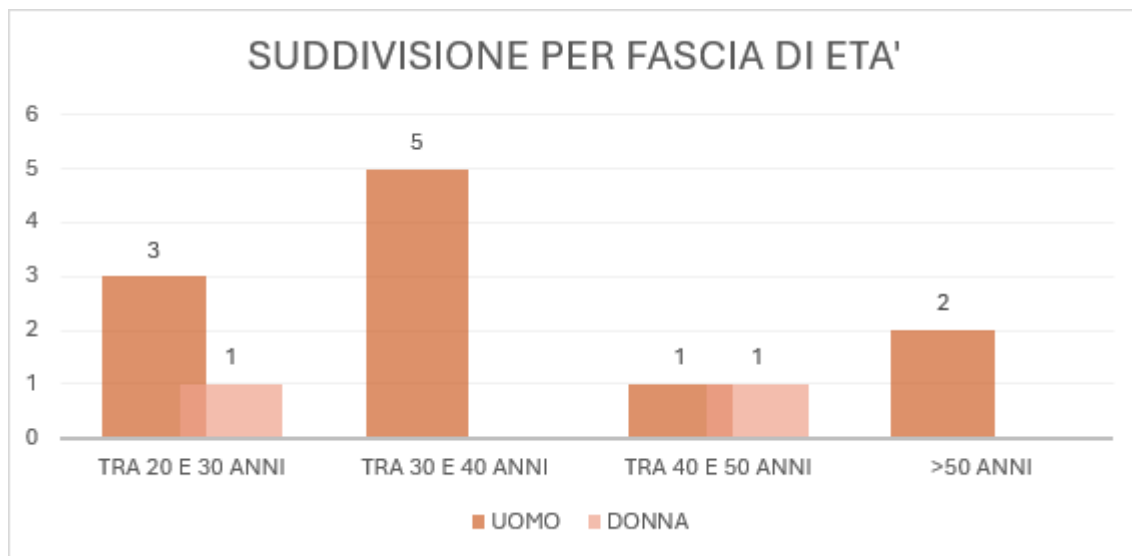
Per quanto riguarda la cantina, 6 operatori su 12 sono assunti con la mansione di operaio per attività di cantina ed imbottigliamento, 6 dipendenti sono impiegati amministrativi. Sono presenti 2 figure femminili negli uffici amministrativi, mentre nell'area cantina e imbottigliamento sono presenti solo figure maschili.

Tale dato è assolutamente in linea con la tipologia di attività aziendale; infatti, è difficile anche a livello territoriale che donne accettino offerte di lavoro per attività operative all'interno degli stabilimenti vitivinicoli.

Sono assunti 11 dipendenti su 12 con contratto a tempo indeterminato e con mansioni diverse a seconda dell'inquadramento aziendale, mentre una nuova figura è assunta con contratto a termine attraverso agenzia interinale.

Il grafico che segue, riguarda la classificazione per genere degli operatori del settore cantina.



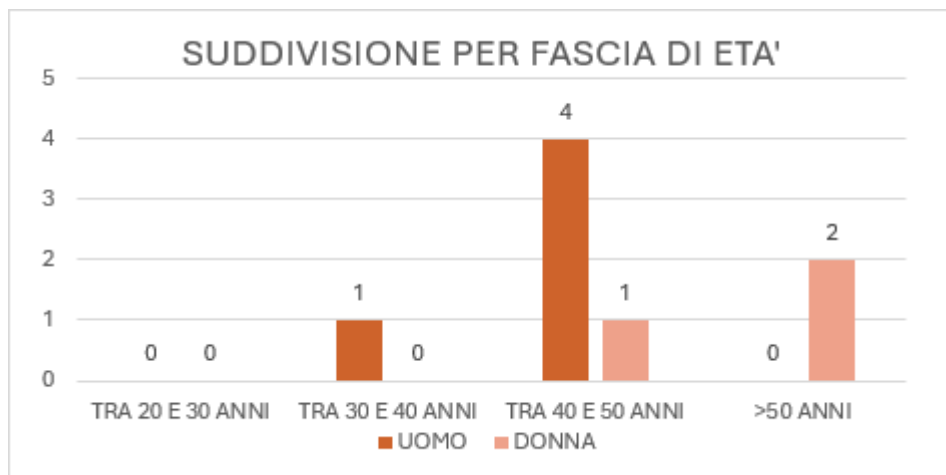


Dal grafico appare evidente che la maggior parte degli operatori abbia un'età compresa tra i 30 e i 40 anni, il lavoratore più giovane è un operatore di 24 anni assunto a tempo indeterminato e con una durata del contratto di lavoro di circa 4 anni.

Diverso è il caso della campagna dove rileviamo un numero maggiore di figure femminili: a fronte di 8 dipendenti a TD ci sono 5 donne e 3 uomini.

Il grafico che segue, riguarda la classificazione per genere degli operatori del settore agricolo.





Dal grafico emerge che la maggior parte degli operatori ha un'età compresa tra i 40 e i 50 anni, il lavoratore più giovane è una operatrice di 37 anni.

Anche queste considerazioni sono molto in linea con le abitudini del territorio, storicamente le attività agricole hanno visto e continuano a vedere una presenza rilevante femminile nel settore agricolo.

Per quanto concerne gli operatori agricoli, tutti sono assunti a tempo determinato ed il CCNL applicato è quello relativo agli Operai agricoli e florovivaisti.

CLIMA AZIENDALE

Nel corso del 2024 l'azienda ha organizzato eventi di Team Building e cene dedicati ai dipendenti e alle loro famiglie.

A giugno, per collaudare ancora di più la partnership con la Jonian Dolphin Conservation, i dipendenti e le loro famiglie hanno fatto un'escursione in catamarano al tramonto per ammirare Taranto dal mare brindando con il vino San Giorgio.

Nel corso dell'anno si tengono abitualmente cene dedicate ai dipendenti per poter passare insieme del tempo al di fuori del lavoro, incentivando in questo modo il senso di appartenenza all'azienda, il coinvolgimento nell'organizzazione e la coesione di gruppo all'interno dei reparti/uffici.

Nell'anno 2024 è stato sottoposto ai dipendenti, compresi gli operatori agricoli un questionario anonimo e specifico per valutare il clima aziendale. I questionari compilati sono stati 12, dai quali è emerso una buona soddisfazione del clima aziendale.



RELAZIONE CON LA COMUNITA' ED IL TERRITORIO

L'OSPITALITÀ: FEUDO CROCE

La famiglia Tinazzi ha dato vita alla **Tinazzi Italian Experience**, esperienza di enoturismo con l'obiettivo di avvicinare winelovers di tutto il mondo e di tutte le età. Oltre ai vini, gli enoturisti potranno scoprire i piaceri del cibo e della cucina, l'amicizia e la convivialità, la vita del vigneto e il rapporto con le stagioni.

La **Masseria Feudo Croce**, a Carosino, è a disposizione per visite, degustazioni e ulteriori attività di accoglienza.

Il visitatore si immerge nella natura, nei colori e nel calore della Puglia attraverso le passeggiate nei **vigneti**, la visita della **Masseria** e della sua **bottaia** per terminare il percorso con una **degustazione** di selezione di vini della nostra cantina.



È presente all'interno della masseria anche un **museo fotografico** illustrante l'iter di produzione del vino, che rende Feudo Croce anche un'interessante meta didattica per le scuole.

Abbiamo **tre percorsi** possibili tra i quali scegliere:



UN VIAGGIO TRA I NOSTRI VINI PRIMITIVO

Visita alla masseria Feudo Croce con mostra fotografica e bottaia, passeggiata tra i vigneti di Primitivo e degustazione di 3 Primitivi (Primitivo IGP, Byzantium, Imperio) accompagnati da un aperitivo in abbinamento.

I VINI BIOLOGICI DELLA PUGLIA

Visita alla masseria Feudo Croce con mostra fotografica e bottaia, passeggiata tra i vigneti di Primitivo e degustazione di 3 vini Biologici del territorio (1 bianco e 2 rossi) accompagnati da un tagliere di salumi e formaggi. Per chi vuole un prodotto sostenibile senza rinunciare alla qualità ed ai sapori del territorio.

LA PUGLIA IN UN BICCHIERE

Visita alla masseria Feudo Croce con mostra fotografica e bottaia, passeggiata tra i vigneti di Primitivo e degustazione di 4 vini tipici della zona (1 bianco, 1 rosato e 2 rossi) accompagnati da un tagliere di salumi e formaggi.

COMUNICAZIONE

Le attività di comunicazione sono definite nel **piano triennale di marketing e comunicazione** della società capogruppo **Tinazzi S.r.l.**

Il piano di comunicazione è stato organizzato secondo tematiche prestabilite e comunicate in base alla stagione e agli appuntamenti dell'anno: prodotto, progetti del gruppo, eventi locali, nazionali ed internazionali, comunicazioni sui premi vinti dai nostri vini e sulle eccellenze del territorio sono solo alcuni dei temi trattati.

Ampio spazio è stato dedicato alla **sostenibilità** sui nostri canali online e offline, a conferma dell'impegno che l'azienda ha intrapreso in merito a questa tematica.

Sui nostri **canali social**, ad esempio, stiamo seguendo il filone della sostenibilità con la pubblicazione a cadenza mensile di tematiche che trattano argomenti sostenibili come la produzione biologica, le nostre certificazioni, l'attenzione al territorio e all'ambiente.

Da **maggio ad agosto**, sui nostri canali social e sui canali off-line ampio spazio è stato dato ad un **progetto speciale di sostenibilità**: la **linea dei vini dedicata ai cetacei** che sono stati adottati dalla nostra azienda.

I **mezzi di comunicazione** della San Giorgio sono in comune con la Tinazzi:

- Sito internet
- Social aziendali (pagina Facebook, Instagram, LinkedIn e YouTube),
- Newsletter
- Blog

Tutti i clienti, fornitori, media e winelover sono **aggiornati** sulle iniziative del gruppo attraverso:

- l'invio di newsletter con cadenza bimensile;
- la pubblicazione di comunicati stampa inviati a target specifici e media locali sia tradizionali sia digitali;

- Adv su quotidiani locali
- Redazionali su riviste di settore internazionali
pubblicazione sui social aziendali
- pubblicazione sul Blog del sito internet aziendale

La San Giorgio partecipa all'interno dello stand della capogruppo Tinazzi Srl alle due fiere più prestigiose del panorama vitivinicolo internazionale: Prowein e Vinitaly.

Il Prowein a Düsseldorf e il Vinitaly a Verona, rappresentano infatti un palcoscenico imperdibile per i professionisti del mondo del vino dove ci si incontra e confronta, creando un'opportunità unica per connettersi con professionisti del settore, scoprire nuove tendenze e rafforzare la nostra presenza nel mercato internazionale.



I PROGETTI SOCIALI

LE NOSTRE BOTTI RIVIVONO A TETTOIA PINARDI

La cantina San Giorgio, con il gruppo Tinazzi, sostiene il progetto “**Bottega Tettoia Pinardi**” e dona le proprie botti alla Casa Don Bosco Dab, comunità di recupero per adolescenti con difficoltà familiari e comportamentali con sede ad Albarè di Costermano sul Garda.



In questa “**reciclofficina**”, le botti in legno, che altrimenti verrebbero buttate, vengono utilizzate dai ragazzi per creare piccoli oggetti di arredamento.

Tra gli obiettivi del progetto c'è la volontà di offrire a giovani in difficoltà un'opportunità esperienziale e formativa, oltre a sensibilizzare al rispetto dell'ambiente e a contribuire nella prevenzione della dispersione scolastica.

I PROGETTI RIVOLTI AL TERRITORIO

La cantina San Giorgio da sempre è **vicina al territorio** sia tramite la **comunicazione** dello stesso sia tramite la **collaborazione** con diverse realtà locali, nonché con la partecipazione a **fiere ed eventi locali** che coinvolgono la comunità.



La cantina con i suoi prodotti ha partecipato ad eventi locali come **Due Mari Wine Fest**, **Cantine in Barca**, format collaudato ormai da molti anni, che prevede un'escursione in catamarano al tramonto con degustazione di vino a bordo, come la famosa **Sagra del Vino di Carosino** oltre a numerose manifestazioni promosse dal **Consorzio di Tutela del primitivo di Manduria DOP**.

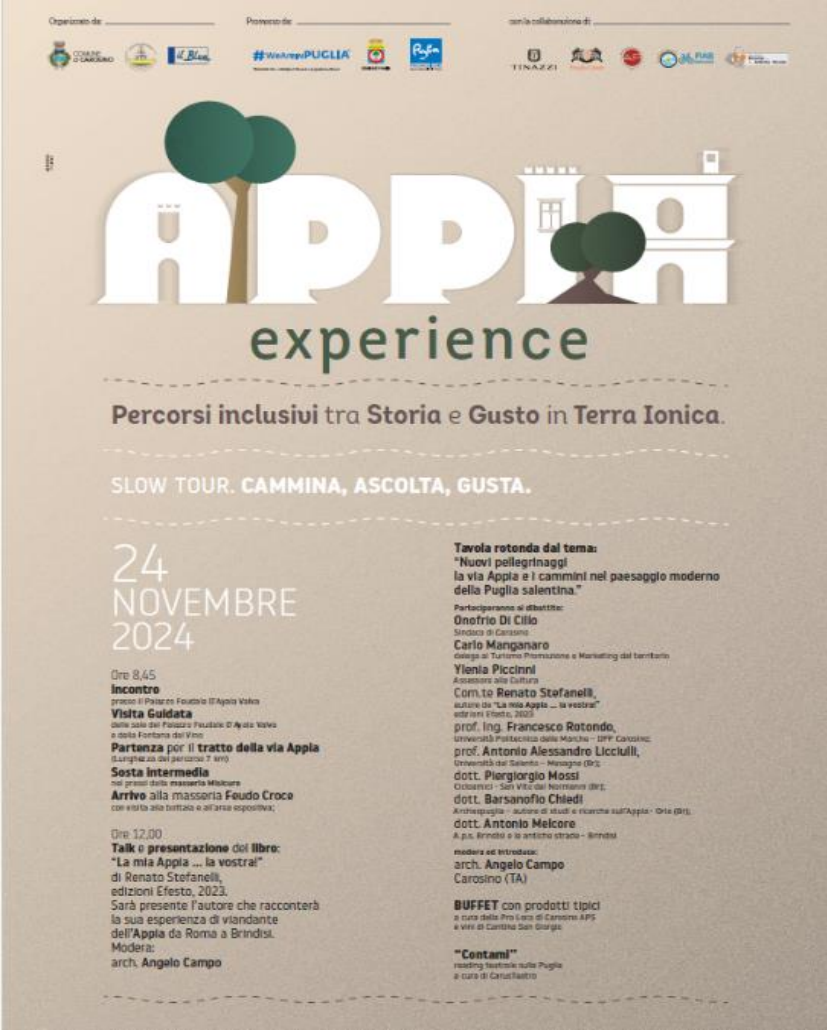
Sono stati organizzati anche eventi a carattere regionale con **l'Associazione Italiana Sommelier Puglia** quali "Bianca di Puglia" a Bari nel mese di Giugno e "Charme in Rose" a Lecce nel mese di Luglio, dedicate rispettivamente alle eccellenze dei vini bianchi e rosati prodotti nella nostra regione.

Nel corso del 2024 infatti la nostra cantina ha avuto l'opportunità di partecipare a numerosi eventi consolidando il nostro impegno nel promuovere la cultura del vino e il territorio che rappresentiamo.

Uno dei momenti più significativi dell'anno è stato senza dubbio la nostra partecipazione all'Aperitivo d'autore con Pablo Trincia, un evento esclusivo che si è svolto a Taranto la presenza di numerosi ospiti ed è stato una vetrina ideale per promuovere la qualità dei nostri prodotti.

Un altro progetto che ci ha visto protagonisti è stato la "Appia Experience", un'iniziativa realizzata in collaborazione con il Comune di Carosino. Questo progetto si inserisce nell'ambito della promozione di percorsi turistico-culturali inclusivi, che uniscono la storia, la cultura e il gusto del nostro territorio.

La nostra Masseria Feudo Croce è stata una delle tappe più apprezzate di questo affascinante itinerario, che ha permesso ai partecipanti di scoprire la bellezza del paesaggio pugliese e la qualità dei prodotti locali. L'esperienza ha offerto non solo la possibilità di degustare i nostri vini, ma anche di entrare in contatto con la nostra filosofia aziendale, che mette al centro l'autenticità e il rispetto per la tradizione agricola.



Organizzato da:              

Prodotto da:              

con la collaborazione di:              

APPIA

experience

Percorsi inclusivi tra Storia e Gusto in Terra Ionica.

SLOW TOUR. CAMMINA, ASCOLTA, GUSTA.

24 NOVEMBRE 2024

Ore 8,45
Incontro
presso il Palazzo Feudo (l'Appia Vinea)
Visita Guidata
della sala del Palazzo Feudo (l'Appia Vinea)
e della Fontana del Vino
Partenza per il tratto della via Appia
(lunghezza del percorso 7 km)
Sosta intermedia
nei pressi della masseria Matarone
Arrivo alla masseria Feudo Croce
per visita alla tenuta e all'area espositiva.

Ore 12,00
Talk e presentazione del libro:
"La mia Appia ... la vostra!"
di Renato Stefanelli,
edizioni Erieste, 2023.
Sarà presente l'autore che racconterà
la sua esperienza di viandante
dell'Appia da Roma a Brindisi.
Modera:
arch. Angelo Campo

Tavola rotonda dal tema:
"Nuovi pellegrinaggi
la via Appia e i cammini nel paesaggio moderno
della Puglia salentina".
Parteciperanno ai dibattiti:
Onofrio Di Cillo
Sindaco di Carosino
Carlo Manganaro
delegato al Turismo Promozione e Marketing del territorio
Vlenia Piccinini
Assessora alla Cultura
Com.te Renato Stefanelli,
autore del "La mia Appia ... la vostra!"
edizioni Erieste, 2023
prof. Ing. Francesco Rotondo,
Università Politecnica della Marche - DIPP Carosino
prof. Antonio Alessandro Licciulli,
Università del Salento - Monopoli (BR)
dott. Piorgioio Mossi
Osservatorio - San Vito dei Normanni (BR)
dott. Barsanofio Chiedi
Architetto - autore di studi e ricerche sull'Appia - Onia (GR)
dott. Antonio Melcore
A.p.s. Brindisi e la antica strada - Brindisi
moderata ed introdotta:
arch. Angelo Campo
Carosino (TA)

BUFFET con prodotti tipici
a cura della Pro Loco di Carosino APS
e vini di Carosino San Giorgio.

"Contami"
reading teatrale sulla Puglia
a cura di Carosino



Non da ultimo, abbiamo avuto il privilegio di partecipare al Gozzo International Festival a Gallipoli, un evento di grande importanza che celebra la tradizione marittima del Mediterraneo, con particolare attenzione ai gozzi e alle lance, imbarcazioni tipiche delle marinerie costiere.

In sintesi, il 2024 è stato un anno di grande dinamismo e interazione per la nostra cantina, che ha avuto il piacere di partecipare a eventi prestigiosi e di contribuire, attraverso i propri prodotti, alla valorizzazione del nostro territorio. Ogni iniziativa a cui abbiamo preso parte ci ha permesso di rafforzare il nostro legame con la comunità e il territorio di cui ci sentiamo parte integrante.

CONVEGNO “CONOSCERE E COMUNICARE IL VINO”

**CONOSCERE E
COMUNICARE IL VINO**
Masseria Feudo Croce

23
Maggio
2024

dalle 17:30
alle 20:30

Masseria Feudo Croce, Contrada Civitella, Carosino (TA)

È sempre più in crescita, nei nostri media, la tendenza a parlare e diffondere la cultura enogastronomica. Il vino al centro del modello nutrizionale ormai seguito anche oltre i confini europei e la dieta mediterranea, patrimonio dell'Unesco, poggiano su una nuova educazione del bere di qualità. Lungo i secoli il vino è rimasto tra gli alimenti più apprezzati e di recente tra i più discussi con innegabili aspetti etici, sociali e ambientali. Enologia vuol dire anche il ruolo dei consorzi, le potenzialità del territorio e le nuove sfide dei mercati.

DARE CONFERMA DELLA PRESENZA AL N. 324.0103425

Logos: CONFINDUSTRIA BRINDISI, AIS Puglia Taranto, SAN GIORGIO, CAMERA DI COMMERCIO BRINDISI-TARANTO, COTIFIL, REGIONE PUGLIA, tinazzLit, CONSORZIO DI TUTELA, COMUNE DI CAROSINO.

Saluti istituzionali
Donato Pentassuglia, Assessore all'Agricoltura della Regione Puglia
Onofrio Di Cillo, Sindaco di Carosino

Relatori
Giacomo D'Ambrosio, Presidente AIS Puglia
"Formazione e diffusione della cultura enogastronomica"
Giuseppe Baldassarre, Primario di geriatrica ospedale Miulli Acquaviva delle Fonti, degustatore e docente AIS
"Il vino nella Dieta Mediterranea"
Massimo Tripaldi, Enologo e Presidente di Assenologi di Puglia, Basilicata e Calabria
"L'enologia al servizio della qualità"
Guido Gentile, Giornalista e critico cinematografico
"Il vino nel cinema"
Claudio Sembenini, Amministratore Cantine San Giorgio
"Cantina e territorio: aspetti etici, sociali e ambientali"
Novella Pastorelli, Presidente del Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria e dell'Unione dei consorzi di tutela dei vini a.d.o. di Puglia (Ucovip)
"Il ruolo dei consorzi"
Luca Lozzaro, Presidente GAL Magna Grecia
"Il vino e il territorio potenzialità e nuove sfide"

Conclusioni
Salvatore Toma, Presidente di Confindustria Taranto
Vincenzo Cesareo, Presidente della Camera di Commercio Taranto e Brindisi
Daniele Lo Cascio, Giornalista moderatore

23
Maggio
2024

dalle 17:30
alle 20:30

Masseria Feudo Croce, Contrada Civitella, Carosino (TA)

DARE CONFERMA DELLA PRESENZA AL N. 324.0103425

Logos: CONFINDUSTRIA BRINDISI, AIS Puglia Taranto, SAN GIORGIO, CAMERA DI COMMERCIO BRINDISI-TARANTO, COTIFIL, REGIONE PUGLIA, tinazzLit, CONSORZIO DI TUTELA, COMUNE DI CAROSINO.

Il 23 maggio 2024 dalle 17:30 alle 20:30 presso la Masseria Feudo Croce, Contrada Civitella siamo stati promotori di un evento di grande rilevanza per la diffusione e la valorizzazione della cultura enogastronomica, con particolare attenzione al vino. L'obiettivo era quello di esplorare a fondo tutte le dimensioni che ruotano attorno al mondo vitivinicolo, in un contesto che vada oltre la semplice degustazione, mettendo in luce gli aspetti sociali, etici e ambientali legati a questo straordinario prodotto. Il vino, da sempre un alimento apprezzato e parte integrante della dieta mediterranea, oggi assume un ruolo centrale in una nuova educazione del bere di qualità, che va oltre i confini europei, influenzando positivamente il nostro modello nutrizionale.

Il convegno “Conoscere e comunicare il vino”, organizzato da Cantine San Giorgio – Tinazzi in collaborazione con l’AIS Puglia delegazione di Taranto, con il patrocinio della Regione Puglia e del



Comune di Carosino, è stato molto importante per approfondire e comunicare le molteplici sfaccettature del settore vitivinicolo, dal ruolo dei consorzi alle potenzialità dei territori, passando per le sfide dei mercati. L’incontro si è tenuto, Carosino, e ha visto la partecipazione di relatori esperti del settore vitivinicolo, pronti a condividere la loro conoscenza e visione sul tema. È stata una occasione

imperdibile per approfondire temi di grande attualità, scoprire il legame tra vino e territorio e riflettere sul futuro del settore vitivinicolo.

Il convegno è stato realizzato grazie alla collaborazione con l'Ordine dei Giornalisti di Taranto, rappresentando così un'opportunità preziosa per gli esperti del settore. Non solo hanno avuto la possibilità di partecipare a un evento altamente qualificato e formativo, ma hanno anche potuto accumulare ulteriori crediti formativi, utili per arricchire i propri percorsi di aggiornamento professionale.

Siamo certi che il 2025 potrà essere un anno altrettanto ricco di eventi sulla base di quanto già pianificato e riepilogato nella tabella seguente:

EVENTI SAN GIORGIO 2025					
Categoria	Luogo	Data	Evento	Location	Contatto
Evento B2C	Taranto	FEFBBRAIO	Presentazione progetto: Giardini Digitali	Porte dello Jonio	Marcello De Pace - CiofsPuglia
Evento B2C	Verona	APRILE	Vinitaly	Fiera di Verona	Consorzio tutela del Primitivo di Manduria
Evento B2B/B2C	Verona	APRILE	Fuori Salone Vinitaly con il Gambero Rosso - Radici Virtuose	Crowne Plaza di Verona	Consorzio tutela del Primitivo di Manduria
Evento B2C	Carosino	MAGGIO	Team Bulding Jonian Dolphin Conservation	Feudo Croce	Carmelo Fanizza Jonian Dolphin
Evento B2C	Bari	MAGGIO	10° edizione di Bianca di Puglia	FORTINO SANT'ANTONIO	AIS PUGLIA - delegazione Bari
Evento B2C	Taranto	AGOSTO	Sagra del Vino di Carosino	Castello Carosino	Sindaco Carosino
Evento B2C	Taranto	SETTEMBRE	Festa della Vendemmia	Piazza Aldo Moro Faggiano	Sindaco Faggiano
Evento B2C	Taranto	OTTOBRE	Taranto Port Days	Porto di Taranto	Jonian Dolphin e Due Mari Wine Fest

LA SAN GIORGIO DEDICA UNA LINEA DI VINI AI CETACEI CHE VIVONO NEL GOLFO DI TARANTO E DONA UNA ROYALTY ALLA JDC

Si consolida la **partnership** tra la nostra cantina pugliese **San Giorgio** e la **Jonian Dolphin Conservation**: si chiamano **Pontos**, **Idros** e **Toosa** i tre cetacei seguiti e studiati dalla Jonian Dolphin Conservation che sono stati **adottati** dalla San Giorgio Srl e ai quali abbiamo dedicato **tre vini**: il Primitivo, lo Chardonnay e il Primitivo Rosato.

Pontos, il grampo riconoscibile per le sue cicatrici sul corpo, lo abbiamo abbinato al nostro **Primitivo Salento Igp**, **Idros**, il capodoglio con la sua grande coda, allo **Chardonnay Puglia Igp** e **Toosa**, il delfino più conosciuto, al **Primitivo Rosato Salento Igp**.

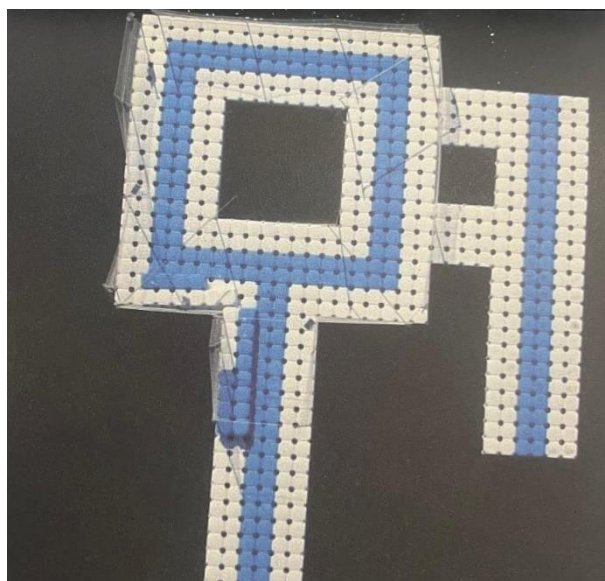
Sono cetacei reali ed esistenti, avvistati e tracciati durante le escursioni in catamarano dell'associazione tarantina.



Per le **etichette** abbiamo creato un **disegno stilizzato** diverso per ogni specie in base al loro segno distintivo, immaginando gli animali marini mentre **nuotano liberi** nel mare azzurro, blu e turchese.

I **vini**, inoltre, accompagneranno le **escursioni** giornaliere dei catamarani per “**Ricercatore per un giorno**”: potresti vivere l’emozione unica di degustare il vino avvistando uno dei cetacei che abbiamo adottato.

La **collaborazione**, nata **quattro anni fa**, **proseguirà nei prossimi anni con un nuovo accordo** che ci vedrà ancora più impegnati e protagonisti nella qualità di **sponsor** e di **wine partner esclusivo**. A partire dal 2025, infatti, abbiamo deciso di raddoppiare da uno a due euro le **royalties per ogni bottiglia venduta e, inoltre, ci siamo impegnati a sostenere la realizzazione di un** importante **progetto che riguarda la** costruzione del San Paolo Dolphin Refuge che è una struttura di 40m x40m dove verranno ospitati al massimo 4 delfini alla volta (per evitare il sovraffollamento) che necessitano di cure veterinarie. Le banchine sono già state posizionate nell’area protetta come anche la rete di contenimento e una barriera di sicurezza alta 2 metri equipaggiata con un sistema all’avanguardia di videosorveglianza.



CHI È LA JONIAN DOLPHIN CONSERVATION

Jonian Dolphin Conservation, fondata da **Carmelo Fanizza** nel 2009, è un'associazione di **ricerca scientifica** finalizzata allo studio dei **cetacei** del Golfo di Taranto nel **Mar Ionio** Settentrionale.

Profondi conoscitori dell'ambiente marino nei suoi aspetti più disparati, i componenti dello staff di lavoro mettono le loro esperienze ed attitudini a disposizione della ricerca intesa nel senso più profondo del termine. Il team è composto da biologi, veterinari, guide naturalistiche, esperti uomini di mare e giovani uomini di bordo.



VI PRESENTIAMO I 3 CETACEI CHE ABBIAMO ADOTTATO:

PONTOS

Pontos è un **grampo** e prende il nome dal personaggio della mitologia greca, una divinità del mare. I grampi si riconoscono per le loro grandi dimensioni, la loro testa globosa e le estese **cicatrici bianche** che, con il passare degli anni, ricoprono il loro corpo.



Pontos è un **giovane** molto indipendente e **curioso**. Non ha ancora molte cicatrici sulla pinna dorsale ma sul suo dorso una cicatrice grande che lo rende facilmente riconoscibile: probabilmente dovuta ad un incontro con un grande animale, come uno squalo.



TOOSA

Toosa è un **tursiope**, il delfino più conosciuto. Il suo nome deriva da un personaggio della mitologia greca, ninfa dei mari e madre del ciclope Polifemo.

I tursiopi sono riconoscibili per la classica colorazione grigia, le dimensioni di circa 3,5 m e il muso corto e tozzo. Le loro pinne dorsali sono il carattere distintivo che ci permette di identificare i singoli tursiopi.

Toosa è il tursiope più avvistato nella nostra area di ricerca: infatti, a partire dal 2017 è stato **avvistato** ben **32 volte**. È diventata **mamma** ben due volte da quando la conosciamo e ora guardando i suoi cuccioli crescere.

IDROS

Idros è un **capodoglio**, chiamato così perché nella mitologia greca era il dio primordiale dell'acqua. I capodogli sono i più grandi predatori del Pianeta e tra i più grandi cetacei che popolano il Mar Mediterraneo. Le loro **grandi code** emergono prima di una lunga e profonda immersione e sono caratterizzate da segni particolari unici. Abbiamo **incontrato** Idros per la prima volta nel Golfo di Taranto nel **2020**, insieme ad altri 5 individui adulti e un cucciolo. Da quel giorno aspettiamo sempre di ritrovare Idros ma quello dei capodogli è sempre un lungo viaggio.



IL SITO ARCHEOLOGICO DELLA CANTINA SAN GIORGIO

Il sito archeologico composto da una piccola necropoli e una grotticella, probabilmente risalenti all'alto medioevo, scoperto durante i lavori di costruzione della nuova cantina San Giorgio, è stato visitato durante l'anno da enoappassionati e clienti della cantina.



Come cantina abbiamo cercato di creare qualcosa di bello per la comunità, unendo la nostra passione per la storia di questa parte di Salento e la promozione di eccellenze che creano valore, come l'archeologia e il lavoro degli archeologi che collaborano con noi.

SOCI SOSTENITORI DELL'ARCHEOCLUB DI CAROSINO

La famiglia Tinazzi è **socia sostenitrice dell'Archeoclub d'Italia**, Onlus di Carosino, successivamente al ritrovamento di un sito archeologico nei terreni ove sorge la nuova sede produttiva di San Giorgio – Vini Nobili del Salento.

La **Soprintendenza Archeologia, Belle Arti e Paesaggio all'Archeoclub di Carosino** ha concesso l'autorizzazione alla pulizia e al rilievo del sito, e all'architetto Angelo Campo, presidente dell'Archeoclub.

Il volere della famiglia Tinazzi è forte e chiaro: voler **riqualificare un luogo partendo dalla sua storia.**

OBIETTIVI FUTURI

La San Giorgio considera la sostenibilità non come un obiettivo fine a sé stesso, ma come un percorso continuo e progressivo, un cammino che consente di intraprendere attività sistematiche volte al miglioramento costante delle proprie pratiche aziendali. In questo contesto, l'azienda si impegna a rafforzare e sviluppare ulteriormente il proprio approccio alla sostenibilità, fissando alcuni obiettivi ambiziosi da raggiungere entro l'anno 2025.

In particolare::

- **Messa in funzione dell'impianto fotovoltaico.** Questo impianto è in grado di generare una potenza complessiva di 135 Kwh, e si prevede che contribuisca a un risparmio energetico di circa un terzo del fabbisogno totale dell'azienda, riducendo significativamente l'impatto ambientale e il consumo di energia da fonti non rinnovabili.
Rimane da parte dell'azienda l'impegno di erogare una somma pari al **5% del risparmio energetico** derivante dall'uso del fotovoltaico, quale premio in denaro una tantum agli **operatori aziendali**.
- **Lancio e campagna promozionale per il primo vino ottenuto grazie al progetto LONGEVITIS.** Il frutto di questo progetto innovativo sarà il lancio di un nuovo vino attraverso una campagna promozionale mirata, che metterà in evidenza la sua unicità e i benefici legati al progetto LONGEVITIS che prevede un forte legame tra qualità, sostenibilità e innovazione.
- **Rinnovo sostanziale del packaging.** L'azienda ha deciso di utilizzare coniche contrassegnate dallo stemma aziendale, con un peso pari a circa 550 gr per la maggior parte dei propri vini adottate bottiglie coniche contrassegnate dallo stemma aziendale, con un peso pari a circa 550 gr., riducendo così in modo significativo il consumo di vetro e ottimizzando i costi della logistica. Questa scelta

contribuirà a una significativa riduzione dell'impronta ecologica del packaging, in linea con l'impegno dell'azienda per la sostenibilità.

- **Vigneto con finalità sperimentali.** E' previsto l'avvio di un importante progetto legato alla sperimentazione vitivinicola. L'azienda ha ottenuto l'autorizzazione



dalla Regione Puglia per la messa a dimora di un vigneto sperimentale di circa 5.000 metri quadrati, utilizzando varietà di uve PIWI, ossia varietà resistenti ai funghi e alle malattie. Questa scelta consentirà di ridurre significativamente gli interventi fitosanitari contribuendo così a un'agricoltura più naturale e sostenibile. L'iniziativa sarà affiancata da uno studio sull'adattabilità climatica delle varietà PIWI in Puglia, e in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach, verranno eseguite microvinificazioni per analizzare le caratteristiche organolettiche dei vini ottenuti da queste uve, al fine di valutarne la qualità e l'adattabilità alle peculiarità del territorio pugliese.

